



**FACULTAD DE POST GRADO**

**TESIS DE POST GRADO**

**DIAGNÓSTICO DE LOS FACTORES DE RIESGO EN  
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN LOS  
HOGARES DE LAS MUJERES JEFAS DE FAMILIA DE LA  
ALDEA DE LA MASICA, ESQUÍAS, COMAYAGUA.**

**SUSTENTADO POR:**

**ONIS JESSICA ZEPEDA RODRÍGUEZ- 11143133**

**PREVIA INVESTIDURA AL TITULO DE**

**MÁSTER EN DESARROLLO LOCAL Y TURISMO**

**TEGUCIGALPA, FRANCISCO MORAZÁN, HONDURAS, C.A.**

**NOVIEMBRE 2014**

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA CENTROAMERICANA**

**UNITEC**

**FACULTAD DE POST GRADO**

**AUTORIDADES UNIVERSITARIAS**

**RECTOR**

**LUIS ORLANDO ZELAYA MEDRANO**

**SECRETARIO GENERAL**

**JOSÉ LÉSTER LÓPEZ**

**VICERECTOR ACADÉMICO**

**MARLON BREVÉ REYES**

**VICERRECTORA CAMPUS SPS**

**ANA LOURDES LAFFITE**

**DECANO DE LA FACULTAD DE POSTGRADO**

**DESIREE TEJADA CALVO**

**DIAGNÓSTICO DE LOS FACTORES DE RIESGO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA  
Y NUTRICIONAL EN LOS HOGARES DE LAS MUJERES JEFAS DE FAMILIA DE  
LA ALDEA DE LA MASICA, ESQUÍAS, COMAYAGUA.**

**TRABAJO PRESENTADO EN CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS EXIGIDOS  
PARA OPTAR AL TÍTULO DE MÁSTER EN  
DESARROLLO LOCAL Y TURISMO**

**ASESOR METODOLÓGICO**

**JORGE AMADOR**

**ASESOR TEMÁTICO**

**DORIS FLORIDALMA MORALES ULLOA**

**MIEMBROS DE LA TERNA:**

**HENRY ANDINO**

**JORGE CENTENO**

**ALEJANDRO DÍAZ**

**DERECHOS DE AUTOR**

©Copyright 2014

**ONIS JESSICA ZEPEDA RODRÍGUEZ**

Todos los derechos son reservados.

**FACULTAD DE POST GRADO**

**DIAGNÓSTICO DE LOS FACTORES DE RIESGO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA  
Y NUTRICIONAL EN LOS HOGARES DE LAS MUJERES JEFAS DE FAMILIA DE  
LA ALDEA DE LA MASICA, ESQUÍAS, COMAYAGUA.**

**AUTORA:**

Onís Jessica Zepeda Rodríguez

## **FACULTAD DE POST GRADO**

# **DIAGNÓSTICO DE LOS FACTORES DE RIESGO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN LOS HOGARES DE LAS MUJERES JEFAS DE FAMILIA DE LA ALDEA DE LA MASICA, ESQUÍAS, COMAYAGUA.**

### **AUTORA:**

**Onis Jessica Zepeda Rodríguez**

La Maestría en Desarrollo Local y Turismo despierta el interés de impulsar el desarrollo Local participativo. Por tal razón y desde el punto de vista del abordaje de la Iniciativa de Seguridad Alimentaria y Nutricional se pretende focalizar esta problemática analizando ¿Cuáles son los factores de riesgo en Seguridad Alimentaria y Nutricional en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua?. La metodología propuesta corresponde a un estudio con un enfoque mixto, un diseño no experimental y transeccional descriptivo, cuyo nivel de éxito o fracaso se valoró con base en la información de campo recopilada y a la decidida participación del grupo investigado posibilitando sus propias estrategias de intervención en Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN). Se concluye que la problemática asociada a la SAN la determinan los factores subyacentes a la pobreza en que viven, dificultando la disponibilidad de alimentos a través de la producción para autoconsumo, como también por problemas de acceso económico a los mismos. Sin embargo, existe la motivación para organizarse y emprender una estrategia de desarrollo focalizada, la cual fue establecida en función de la priorización por erradicar la problemática de disponibilidad y acceso a los alimentos a través de conformar un proyecto de cría de cerdos y el procesamiento de los sub productos.

**Palabras Claves; Iniciativa en Seguridad Alimentaria y Nutricional, Factores de riesgo SAN, Desarrollo Local.**

**DIAGNOSE OF THE RISK FACTORS IN ALIMENTARY SECURITY AND  
NUTRITION IN THE HOME OF THE WOMEN HEAD OF HOME OF THE VILLAGE  
OF**

**LA MASICA, ESQUIAS, COMAYAGUA.**

**By:**

**Onis Jessica Zepeda Rodriguez**

**Abstract**

The Masters in local Development and Tourism generates interest towards the Local participative development. Accordingly and from the viewpoint of the Alimentary and Nutritional Security Initiative, pretends to focus this problematic analyzing How to reduce the risk factor in Alimentary and Nutritional Security of the women head of home at the village of La Masica, Esquias, Comayagua. The proposed methodology corresponds to a study on a mixed approach, a non-experimental, transectional descriptive design, which level of success or failure was due to the field information collected and the dedicated participation of the focus group in proposing their own strategies of intervention in Alimentary and Nutritional Security. In conclusion, the associated problematic to the SAN determinates the underlying factors to the poverty they live within, difficulting their food availability by the production of the same and also of the problems of their economic access. However, there is a strong motivation to organize and undertake the strategy of focused development, which was in function of prioritizing to eradicate the availability and access to food problematic through a project of pig breeding and the processing of their products.

**Key Words: Alimentary and Nutritional Security, risk factors, SAN, local development**

## DEDICATORIA

### **A Dios nuestro señor**

Porque gracias a Él estamos vivos y cada día aprendemos más.

### **A Mis Padres**

Porque me dieron siempre su apoyo incondicional y amor infinito.

### **A Mis hijas**

Porque son motivación para superarme. Por comprender mis ausencias siempre con alegría.

**A todos y todas les dedico esta Tesis de investigación, Con profundo y sincero amor**

**Onís Jessica Zepeda Rodríguez**



## AGRADECIMIENTOS

**Gracias a Dios nuestro señor y Padre celestial**, que me dio la vida y con ella la posibilidad de conocer sus bondades, que me permite despertar cada día con la capacidad de entender que podemos ser actores de cambio y tratar de no transcurrir por el viaje de la vida sin haber intentado hacer algo para mejorar las condiciones de las personas a través de este trabajo.

**A mi familia, que me ama**, que me han tenido paciencia y me apoyan siempre.

**A las señoras jefas de familia de la Aldea de La másica**, que con su interés manifiesto se logró el cumplimiento de esta meta.

**A mis asesores**, Dr José Amador, Dra. Doris Floridalma Morales Ulloa, quienes me dirigieron con sus valiosas orientaciones.

**A Todos y cada uno, Muchas Gracias**

## INDICE DE CONTENIDO

CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN.....	17
1.1 INTRODUCCIÓN.....	17
1.2 ANTECEDENTES.....	19
1.3 DEFINICION DEL PROBLEMA.....	20
1.3.1 ENUNCIADO DEL PROBLEMA.....	20
1.3.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA .....	20
1.3.3 PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN.....	21
1.4 OBJETIVOS DEL PROYECTO.....	22
1.4.1 OBJETIVO GENERAL.....	22
1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	22
1.5 JUSTIFICACIÓN.....	22
CAPITULO II. MARCO TEÓRICO.....	24
2.1 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL.....	25
2.1.1 ANÁLISIS DEL MACRO-ENTORNO.....	25
2.1.2 ANÁLISIS DEL MICRO-ENTORNO.....	28
2.1.3 ANÁLISIS INTERNO.....	36
2.2 TEORÍAS.....	38
2.2.1 TEORÍA DE SUSTENTO.....	38
2.2.2 CONCEPTUALIZACIÓN.....	40
2.2.3 DETERMINANTES DE LA SAN.....	46
2.2.4 INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL.....	50
2.2.5 LA IMPORTANCIA DE LA PARTICIPACIÓN DE LA MUJER PARA MEJORAR ESTA PROBLEMÁTICA.....	54

CAPÍTULO III. METODOLOGÍA.....	56
3.1 CONGRUENCIA METODOLOGICA.....	56
3.1.1 LA MATRIZ METODOLOGICA.....	56
3.1.2 DEFINICIÓN OPERACIONAL DE LAS VARIABLES.....	58
3.2 ENFOQUE Y MÉTODOS.....	63
3.3 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	63
3.3.1 UNIDAD DE ANÁLISIS Y RESPUESTA.....	64
3.3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	65
3.3.2.1 POBLACIÓN.....	65
3.3.2.2 MUESTRA.....	66
3.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS APLICADOS.....	67
3.4.1 INSTRUMENTOS.....	67
3.4.2 TÉCNICAS.....	67
3.5 FUENTES DE INFORMACIÓN.....	69
3.5.1 FUENTES PRIMARIAS.....	69
3.5.2 FUENTES SECUNDARIAS.....	69
 CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y ANÁLISIS.....	 71
4.1 COMPARACIÓN ENTRE UNIDAD DE ANÁLISIS Y LA ENCUESTA..	71
4.1.1 HALLAZGOS Y ANÁLISIS REFERENTES A FACTORES DE RIESGO EN DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS.....	71
4.1.1.1 COMERCIO INTERNO.....	74
4.1.1.2 PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.....	76
4.1.1.3 RESERVA DE ALIMENTOS.....	77
4.1.1.4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.....	78
4.1.1.5 AYUDA ALIMENTARIA EXTERNA.....	79
4.1.1.6 PERDIDA POST COSECHA.....	79

4.2 HALLAZGOS Y ANÁLISIS REFERENTES A FACTORES DE RIESGO EN EL ACCESO A ALIMENTOS.....	80
4.2.1 FORMAS DE ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS.....	80
4.2.1.1 COMPRA.....	80
4.2.1.2 TRABAJO FAMILIAR Y OTRAS FORMAS DE INGRESO.....	82
4.2.1.3 RECURSOS MATERIALES.....	82
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	85
5.1 CONCLUSIONES.....	85
5.2 RECOMENDACIONES.....	87
CAPÍTULO VI. APLICABILIDAD.....	89
6.1 METODOLOGÍA DE TRABAJO PARA LA SOCIALIZACIÓN DE LOS RESULTADOS Y DEFINICIÓN DE LAS ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN..	89
6.1.2 RESULTADO DE LA MATRIZ DE PRIORIZACIÓN DE PROBLEMAS.....	91
6.1.2.1 FACTORES DE RIESGO EN DISPONIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS.....	92
6.1.2.1 FACTORES DE RIESGO EN ACCESO DE LOS ALIMENTOS.....	93
6.1.2.3 MATRIZ DE RESUMEN.....	94
6.1.2.4 PROBLEMÁTICA A INTERVENIR COMO RESULTADO DEL ANÁLISIS.....	94
6.2.2 IDENTIFICACIÓN DE SOLUCIONES LOCALES.....	94
6.2.1.1 TECNICA DE IDENTIFICACIÓN DE SOLUCIONES LOCALES.....	94

6.2.2.2 RESULTADO DE LA IDENTIFICACIÓN DE SOLUCIONES LOCALES.....	96
6.2.2.2 Identificación del Proyecto.....	97
BIBLIOGRAFÍA.....	114
ANEXO 1: INSTRUMENTOS PARA DISPONIBILIDAD Y ACCESO DE ALIMENTOS.....	117
ANEXO 2: DOCUMENTACION E INFORME DE LA ETAPA DE SOCIALIZACIÓN Y DEFINICIÓN DE ESTRATEGIAS PARTICIPATIVAS.....	
ANEXO 3: MATRIZ DE ANÁLISIS: FACTORES DE RIESGO EN DISPONIBILIDAD DE LOS ALIMENTOS.....	121
ANEXO 4: MATRIZ DE ANÁLISIS: FACTORES DE RIESGO EN ACCESO A LOS ALIMENTOS.....	131 126
ANEXO 5: REGISTRO FOTOGRÁFICO.....	137

## **ÍNDICE DE TABLAS**

Tabla N°1: Duración de la Inseguridad Alimentaria
Tabla N°2: Definición de variables de estudio de Disponibilidad de Alimentos
Definición de variables de estudio de Acceso a los Alimentos
Tabla N°3: Operacionalización de variables de estudio en disponibilidad de alimentos
Tabla N 4: Operacionalización de las variables de estudio de Acceso a los Alimentos
Tabla N°5: Enfoques utilizados
Tabla N°6: Participantes del estudio
Tabla N°7: Factores de riesgo en disponibilidad de alimentos
Tabla N°8: Factores de riesgo en acceso de alimentos
Tabla N°9: Matriz resumen
Tabla N°10: Matriz de priorización de los problemas y acceso a los alimentos

## **ÍNDICE DE FIGURAS**

Figura N°1: Mapa Departamento de Comayagua y el Municipio de Esquías
Figura N°2: Origen del concepto de la SAN
Figura N°3: Determinantes de la SAN
Figura N°4: Factores determinantes de la disponibilidad de alimentos
Figura N°5: Factores determinantes del acceso de alimentos

Figura N°6: Factores determinantes de Consumo de alimentos

Figura N°7: Factores determinantes de Utilización Biológica de las sustancias nutritivas

Figura N°8: Árbol de problemas de la seguridad SAN

Figura N°9: Variables de estudio 1: Factores de riesgo que determinan la Disponibilidad de alimentos con sus indicadores

Figura N°10: Variables de estudio 2: Factores de riesgo que determinan el Acceso a los alimentos con sus indicadores

Figura N°11: Metodología de Investigación

Figura N°12: Estado de acceso a la aldea

Figura N°13: Producción de alimentos en la comunidad

Figura N°14: Producción de alimentos

Figura N°15: Alimentos que se conservan en la comunidad

Figura N°16: Técnicas de preservación de alimentos

Figura N°17: Ayuda alimentaria externa en la comunidad

Figura N°18: Causas de pérdida post cosecha en la comunidad

Figura N°19: Compra de alimentos en la comunidad

Figura N°20: Formas de adquisición de productos

Figura N°21: Resultado de la identificación de soluciones locales

# CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN

En este primer Capítulo se define el planteamiento sobre el cual gira el problema de investigación. Inicia con una introducción que pone en contexto la problemática en estudio, en la cual se hace alusión a los antecedentes del problema que sirven de base para la definición del mismo de una manera puntual con la ayuda adicional de las preguntas de investigación; siguiendo con la formulación de los objetivos y finalizando con la justificación que respalda la necesidad de este informe.

## 1.1 INTRODUCCIÓN

El análisis de la problemática alimentaria y nutricional de las poblaciones en el mundo, ha sido de interés para el estudio e intervención de organizaciones que ejecutan acciones en SAN a nivel mundial; esto debido a la repercusión e impacto en el desarrollo humano sostenible de los pueblos. Para lo cual se han priorizado estrategias que conlleven al logro de los objetivos propuestos y consecuentemente del mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes de las áreas de influencia.

Al respecto, en el Informe de desarrollo humano del PNUD (2013) se destaca que:

en la última década todos los países aceleraron sus logros en las dimensiones de educación, salud e ingresos, según mediciones del Índice de Desarrollo Humano (IDH); en tanto que ningún país sobre el cual había datos disponibles tuvo un valor del IDH más bajo en 2012 que en 2000. A medida que se registró un progreso más rápido en países con IDH más bajo durante este período, se produjo una notable convergencia en los valores del IDH a nivel mundial, pese a que el progreso no fue parejo en el interior de las regiones y entre ellas. (p. iv)

Lo anterior es indicativo que los problemas asociados a la existencia del desempleo y peor aún del subempleo limitan la obtención de ingresos de las familias, y en consecuencia la reducción del poder de compra. Estas limitaciones para adquirir alimentos provoca un déficit alimentario nutricional; sumado a esto, la reducción de la inversión social, la creciente inmigración de las personas, el deterioro del ambiente, el limitado acceso a los servicios sociales son obstáculos para el desarrollo de las poblaciones y ponen en riesgo su Seguridad Alimentaria y Nutricional; lo que pone al descubierto que se deben seguir haciendo esfuerzos

para superar esta problemática.

Sobre esto el Informe de Desarrollo Humano sugiere que:

“a medida que los desafíos del desarrollo mundial se tornan más complejos y de naturaleza transfronteriza, resulta esencial una acción coordinada en los desafíos más apremiantes de nuestra era, ya sea tanto en la erradicación de la pobreza, como en el cambio climático o la paz y la seguridad.” (PNUD, 2013, p. iv)

De acuerdo a recientes estimaciones de la FAO, en el mundo hay 842 millones de personas que padecen hambre, es decir, que no disponen de una alimentación suficiente para llevar una vida activa y saludable. Si bien esta cifra es menor que los 878 millones del trienio anterior, y por lo tanto alentadora, el problema del hambre se mantiene sin una solución definitiva. En América Latina y el Caribe, por su parte, ese guarismo alcanzó 47 millones, tres menos que en el trienio anterior. (FAO, 2013, p. xiv)

De esta forma es de interés en esta investigación que a través de la iniciativa de la Seguridad Alimentaria y Nutricional se puedan identificar aquellos procesos que permiten conocer y analizar los problemas de Seguridad Alimentaria y Nutricional en los factores de riesgo de disponibilidad y acceso a los alimentos, que afectan a las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquíás, Comayagua.

Poner de manifiesto la vulnerabilidad de la seguridad alimentaria y nutricional de este grupo es de especial importancia a fin que pueda visualizar la necesidad de mejorar la disponibilidad de los alimentos a nivel familiar, así como también la distribución equitativa de los mismos, mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos y consecuentemente la calidad de vida de la personas y su desarrollo humano.



## 1.2 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

Tomando como fuente marco de investigación sobre la problemática de Seguridad Alimentaria y Nutricional el Informe sobre el Índice de Desarrollo Humano de Honduras (2011), se encuentra que:

En términos de seguridad alimentaria, los programas de esta índole no sólo pueden contribuir a la salud de las personas, sino que también a incrementar la resiliencia de los sistemas alimenticios (e.g. agropecuarios) a nivel rural y local, focalizando la estrategia de la seguridad alimentaria en los más pobres y vulnerables. (p.32)

Este planteamiento es indicativo de la importancia que el Gobierno da a la Seguridad Alimentaria y Nutricional como estrategia de desarrollo y sobre todo para las poblaciones más pobres. Hallazgos en esta investigación ponen de manifiesto la problemática y a la vez da recomendaciones para superarla. En este sentido se presenta qué:

Al cuantificar el impacto negativo que la inequidad tiene sobre el desarrollo humano en Honduras, medido a través de la pérdida del potencial en desarrollo humano por causa de la inequidad, Honduras es el quinto país que más potencial pierde de los veinticuatro países en América Latina. Al interior del país, es en la dimensión de ingresos donde la inequidad impacta en mayor medida y la magnitud de este impacto ha tendido a incrementarse en la última década...importante recalcar que la población hondureña visualiza que si se reduce la inequidad territorial, habrá mayor acceso a oportunidades económicas, sociales y políticas en cada territorio...asimismo, la población hondureña percibe que la reducción de la inequidad territorial reduciría la pobreza. Esto demuestra con claridad el sentir del pueblo hondureño, quien piensa que para reducir la inequidad, forzosamente hay que combatir vehementemente la pobreza primero...una política que apunte a la reducción de la inequidad territorial está en completa sintonía con el paradigma del Desarrollo Humano y por ende, es imperativa. (FAO, 2013 p. 25, p.26)

Estos hallazgos ayudan a la visualización de la Problemática asociada a la SAN y la ponen en la discusión pública, dado que se vuelven trascendentes para erradicarla. En este sentido se destaca que:

La inversión en la prevención para evitar, por ejemplo, la desnutrición infantil, importa también desde un punto de vista económico, ya que el incremento de la productividad y la reducción de la pobreza va ligada con una seguridad alimentaria sana y que vitaliza los procesos de productividad. (PNUD, 2011,

p.110)

El contribuir de alguna manera a mejorar esta situación de inequidad generada por la pobreza, que se manifiesta directamente en los factores de riesgo de la Seguridad Alimentaria y Nutricional de las poblaciones y en particular, de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquíás, Comayagua; se constituye en una premisa fundamental.

### 1.3 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

#### 1.3.1 ENUNCIADO DEL PROBLEMA

Las mujeres jefas de familia de la aldea de La Másica, Esquíás, Comayagua, como grupo vulnerable; afrontan dificultades relacionadas a la Seguridad Alimentaria y Nutricional de sus familias. En tales circunstancias, se pretende conocer ¿Cuáles son los factores de riesgo en Seguridad Alimentaria y Nutricional en sus hogares?. También interesa, una vez conocida esta información; establecer de forma participativa ¿Cuál es o son los factores de riesgo en los cuales el grupo en estudio está interesado en intervenir?; finalmente se definirá de forma participativa una estrategia de intervención local.

#### 1.3.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

Las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquíás, Comayagua como grupo vulnerable, enfrenta factores de riesgo en Seguridad Alimentaria y Nutricional que condicionan la alimentación y nutrición adecuada. Se hace necesario que ellas reconozcan su problemática y los factores de riesgo, particularmente en la disponibilidad y el acceso a los alimentos a fin de priorizar aquellos factores en los cuales estén interesadas en superar a través de la definición de estrategias locales participativas.

### 1.3.3 PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

#### Pregunta General

¿Cuáles son los factores de riesgo en Seguridad Alimentaria y Nutricional en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquíás, Comayagua?

#### Preguntas Específicas

- a. ¿Cuáles son los factores de riesgo que determinan la Disponibilidad de alimentos en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquíás, Comayagua; para fortalecer la Seguridad Alimentaria y Nutricional en sus hogares?
- b. ¿Cuáles son los factores de riesgo que determinan el Acceso a los alimentos en los hogares de las mujeres jefas de familia, la Aldea de La Másica, Esquíás, Comayagua; para fortalecer la Seguridad Alimentaria y Nutricional en sus hogares?
- c. ¿Cuáles son las estrategias de intervención que las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquíás, Comayagua, proponen para mejorar la Seguridad Alimentaria y Nutricional de sus hogares?

## 1.4 OBJETIVOS DEL PROYECTO

En base a las preguntas antes descritas, a continuación se enuncia el objetivo general y los específicos.

### 1.4.1 OBJETIVO GENERAL

Conocer los factores de riesgo en materia de Seguridad Alimentaria y Nutricional en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua.

### 1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a. Identificar los factores de riesgo que determinan la Disponibilidad de alimentos en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua; para fortalecer su Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- b. Identificar los factores de riesgo que determinan el Acceso a los alimentos en los hogares de las mujeres jefas de familia, la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua; para fortalecer su Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- c. Consensuar junto con las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua, estrategias de intervención; que fortalezcan la Seguridad Alimentaria y Nutricional.

## 1.5 JUSTIFICACIÓN

La complejidad de la problemática alimentaria y nutricional de la población hondureña ampliamente abordada en los informes de Desarrollo Humano del Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), y La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), evidencian el compromiso político de las Instituciones interesadas en mejorar y/o erradicar esta

problemática.

Por lo cual la puesta en marcha de iniciativas tendientes al fortalecimiento de las acciones en SAN, particularmente en lo que se refiere a la Disponibilidad y al Acceso de los alimentos, resultan prioritarias con el afán de alcanzar la equidad en el acceso y distribución de los alimentos en los hogares de las mujeres jefas de familia de la comunidad de La Masica, Esquías Comayagua.

Poner de manifiesto la vulnerabilidad de la seguridad alimentaria y nutricional de este grupo es de especial importancia a fin que pueda visualizar la necesidad de mejorar la disponibilidad de los alimentos a nivel familiar, así como también la distribución equitativa de los mismos, mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos y consecuentemente la calidad de vida de la personas y su desarrollo humano.

## CAPITULO II MARCO TEÓRICO

Expuesto anteriormente el planteamiento de investigación, en este Capítulo denominado Marco Teórico; se presenta la teoría que fundamenta la Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Se presenta un recorrido histórico de acontecimientos que han dado origen al estudio de la problemática que afecta la Seguridad Alimentaria y Nutricional de las poblaciones y al mismo tiempo el posicionamiento conceptual que las diferentes instituciones que han priorizado dentro de su agenda este tema, entendiendo la importancia de hacer posible el cumplimiento del primer Objetivo del Desarrollo del Milenio (ODM), el cual es, reducir la pobreza y el hambre en el mundo. Entre estas instituciones están La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Organización Panamericana de la Salud (OPS), el Instituto de Nutrición de Centroamérica, Panamá y el Caribe (INCAP), entre otras.

Seguidamente se aborda Inseguridad Alimentaria y Nutricional (InSAN), se conceptualiza y esquematiza esta situación como factores de riesgo en los determinantes de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) en las poblaciones. Y para conocer el área de influencia de la investigación, se brinda información general sobre la Aldea de La Masica, Esquías, Comayagua.

Siendo parte prioritaria en este estudio los factores de riesgo en la disponibilidad y el acceso a los alimentos por parte de las mujeres jefas de familia, se plantea la urgente necesidad y la importancia de la participación de la mujer en el mejoramiento de esta problemática.

## 2.1 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL

### 2.1.1 ANÁLISIS DEL MACRO-ENTORNO

Diferentes Informes realizados por Organismos e Instituciones como, La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Organización Panamericana de la Salud (OPS), La Organización de la Alimentación y la agricultura (FAO), La Organización Panamericana de la Salud (OPS), el Instituto de Nutrición de Centro América, Panamá (INCAP); han puesto de manifiesto, inaceptables niveles de pobreza estructural y hambre en diferentes países con la consecuente amenaza para la Seguridad Alimentaria y Nutricional de sus poblaciones.

Las instituciones mencionadas anteriormente y otras, interesadas en erradicar la precaria condición de salud, asociadas a la pobreza y al hambre; analizan la problemática relacionada a la Seguridad Alimentaria y Nutricional como la subalimentación, la desnutrición el hambre, la exclusión entre otros; y la conceptualizan para poder generar y ejecutar sus Planes de Desarrollo.

Según el Informe de Desarrollo Humano (2013),

Los nuevos cálculos del Banco Mundial sobre la pobreza han confirmado que la primera meta del Objetivo 1 se ha alcanzado cinco años antes del plazo límite, fijado en 2015...la pobreza extrema a disminuido en el mundo las regiones en desarrollo.... sin embargo, 1.200 millones de personas viven todavía en la pobreza...y cerca de 970 millones de personas seguirán viviendo con menos de 1,25 dólares al día en países que en 1990.(ODM, 2013, p.7)

A la FAO le fue asignada la misión de estimar el avance de los países en materia del ODM 1, en especial en lo relativo a hambre. “Desarrolló un indicador sintético que, utilizando información oficial de los países, conjuga variables como el ingreso monetario, el tamaño poblacional, la disponibilidad interna de alimentos, los requerimientos energéticos de la población de acuerdo a su estructura y los desperdicios de alimentos, entre otras.” (FAO, 2013, p.2)

Y en el Informe Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) en América Latina y el Caribe de; se resalta que

Como contraparte de la insuficiencia de ingresos de las personas, el factor precios de los alimentos constituye otro elemento clave para su acceso. Como es bien sabido, desde 2008, cuando se desató la entonces inusitada inflación alimentaria, los precios han generado preocupación en todo el mundo y en particular en la región. A las alzas récord de aquel año se sumaron nuevas alzas en 2011 que hicieron todavía más prioritaria esta problemática en la agenda política internacional. (FAO, 2013, p. xvi)

Es importante considerar que el acceso a alimentos de las familias se ve afectado positiva o negativamente por el ingreso; en este sentido “en el primer semestre del 2013 se observó una mayor inestabilidad; de hecho la inflación acumulada al primer semestre del 2013 (general 3,9% y alimentaria 5,2%) es mayor que la registrada en igual período durante el 2012” (FAO, 2013,p. xiii).

Según las últimas estimaciones, del ODM entre 2010 y 2012,

Cerca de 870 millones de personas (1 de 8 en todo el mundo) no estaban alimentadas suficientemente de forma periódica, de modo que tuvieran cubiertos los requisitos mínimos de nutrición. La amplia mayoría de las personas con nutrición crónicamente insuficiente (852 millones) reside en países en desarrollo... Si bien esa cifra sigue siendo preocupantemente elevada, el porcentaje de personas con nutrición insuficiente respecto al total de la población ha disminuido: del 23,2% en 1990-1992 al 14,9% en 2010-2012.(ODM, 2013,p.10)

A nivel Regional se realizan diferentes reuniones en el marco del Sistema de Integración Centroamericana (SG-SICA) y con el apoyo técnico y científico del INCAP y de la OPS.

El Sistema de la Integración Centroamericana (SICA), es el marco institucional de la Integración Regional de Centroamérica, creado por los Estados de Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua y Panamá. Posteriormente se adhirió Belice como miembro pleno. Asimismo, participan la República Dominicana como Estado Asociado; la República Argentina, la República de Chile y la República Federativa del Brasil como Observadores Regionales; la República de China (Taiwán), el Reino de España y la República Federal de Alemania, la República Italiana y Japón, como Observadores Extra-Regionales. La sede de la Secretaría



General del SICA está en la República de El Salvador. (OPS, 2010, p.28)

En este contexto “la crisis del alza de los precios de los alimentos puso en relieve a la seguridad alimentaria y la lucha contra la pobreza y la desigualdad dentro de la agenda regional, las que habían sido destacadas desde las experiencias de iniciativas como “Fome Zero” en 2003 y el establecimiento de la “Iniciativa América Latina y Caribe sin Hambre” el 2005. (FAO, 2013, p.33)

Esta problemática ha generado compromiso de los países y se ha procurado el fortalecimiento de la institucionalidad pública y una mayor oferta de políticas y programas para enfrentar las diversas dimensiones involucradas en esta problemática social. Se crea en este contexto, el Programa de Alimentación Escolar (PAE)

El 12 de Marzo del 2010 fue aprobado por el Consejo Centroamericano (CAC) la Estrategia Centroamericana de Desarrollo Rural Territorial 2010-2030 (ECADERT)...es un órgano del Sistema de Integración Centroamericana (SICA), integrado por los Ministros de Agricultura de Guatemala, Honduras, Nicaragua, Costa Rica, El Salvador y Belice. Entre sus funciones principales destacan las siguientes:

Definir posiciones conjuntas con el propósito de lograr mejores condiciones en los mercados internacionales para los productos agropecuarios centroamericanos, así como adoptar las medidas que permitan el ordenamiento del libre comercio interregional de dichos productos, en coordinación con los Ministros Responsables del Comercio Exterior. Diseñar y ejecutar gradualmente una "Política Agrícola Centroamericana", que propugne por la modernización y reconversión del sistema productivo a fin de mejorar la eficiencia y la competitividad. (OPS, 2010, p.29)

Se establece también, el Plan de Salud de Centroamérica y República Dominicana 2010 – 2015 con “el objetivo de promover la formulación de una Política Regional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) con un abordaje intersectorial y regional en coordinación con el (INCAP), como un aporte al desarrollo social y económico de la Región, con dos Líneas de Acción específicas “Apoyo a las intervenciones de Seguridad Alimentaria y Nutricional lideradas por el INCAP y otras instancias en la Región. y Apoyo a la implementación del Plan Regional de

Reducción de Desnutrición Crónica Infantil y de los programas nacionales respectivos”. (OPS, 2010, p.28)

Surgen los Programas de Transferencias Condicionadas (PTC) con su estrategia de Combate a la pobreza y el hambre en la Región, “Los PTC como protagonistas de la política social de la región de los últimos 15 años. forman parte del llamado pilar no contributivo del universo de la protección social, han jugado un rol relevante en los avances en materia de pobreza rural y seguridad alimentaria en ALC durante la última década. Se valora de este instrumento de política social su llegada a los sectores más carenciados y normalmente excluidos de las prestaciones de protección social, abriéndoles la posibilidad de asegurar niveles mínimos de consumo y bienestar, e iniciar su trayectoria en otras prestaciones de protección y servicios sectoriales...no fueron diseñadas específicamente para asegurar un cierto nivel de alimentación individual o familiar, sino más bien como ingresos suplementarios de libre disposición que permiten a los hogares más vulnerables mejorar el acceso a un conjunto amplio de bienes básicos de consumo, de acuerdo a sus prioridades. (FAO, 2013, P.34)

### 2.1.2 ANÁLISIS DEL MICRO-ENTORNO

Tomando en cuenta las iniciativas internacionales y regionales, Honduras en septiembre del 2000, en la Asamblea General de las Naciones Unidas; como país miembro de la Organización de las Naciones Unidas firmó la Declaración del Milenio comprometiéndose al logro de los Objetivos del Desarrollo de Milenio (ODM); que en el Artículo IX, inciso III se establece, “Reducir a la mitad, para el año 2015, el porcentaje de habitantes del planeta cuyos ingresos sean inferiores a un dólar por día y el de las personas que padezcan hambre; igualmente, para esa misma fecha, reducir a la mitad el porcentaje de personas que carezcan de acceso a agua potable o que no puedan costearlo.” (ONU, 2000, p. 5)

El Informe de la Situación Actual de la Seguridad Alimentaria Y Nutricional en Honduras a Diciembre de 2009, plantea que la pobreza, y por ende la inseguridad Alimentaria y Nutricional, afecta a 72 de cada 100 hondureños, siendo la situación aún más grave en el sector rural, en particular la región sur occidental del país. Más

de la mitad de los habitantes de Honduras (cerca de 4 millones de personas) están en situación de pobreza extrema e inseguridad alimentaria grave, considerando que sus ingresos no logran cubrir la canasta básica de alimentos. El resto de población, algo más de 1.5 millones de personas, puede pagar sus alimentos pero no cubrir sus requerimientos básicos en educación, salud o vivienda. Los datos más relevantes proporcionados por el Instituto Nacional de Estadísticas. (p.1)

“Honduras está considerado el país menos desarrollado y más pobre de América Latina, después de Haití, Guatemala y Nicaragua. Ocupa el puesto 121 (entre 187 países) en la última medición del Índice de Desarrollo Humano (IDH) del Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). Esta situación de empobrecimiento afecta al 79% de la población rural... es uno de los tres países con más inequidad económica de Latinoamérica, precedido únicamente por Haití y Colombia. Uno de los factores determinantes de ésta es la alta concentración de los recursos naturales en pocas manos, hecho que contribuye en gran medida al empobrecimiento de un alto casi el 50% de la población niveles de pobreza contrastan sobremanera con la rica biodiversidad que presenta su territorio”. (PBI, 2012, P. 8)

El Informe de la Situación Actual de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en Honduras a Diciembre de 2009, expresa que el gobierno ha realizado algunos esfuerzos a través del Instituto Hondureño de Mercadeo Agrícola, con su estratégica de granos, las Suplidora Nacional de Productos Básicos (BANASUPRO), con sus centros de venta y de la Secretaría de Industria y Comercio, con el control de pesos y medidas. Sin embargo, estos esfuerzos destinados en gran medida a mantener los precios de la canasta básica no han dado los frutos esperados. (p.51)

El Gobierno de la República de Honduras establece la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) del 2010 al 2022. Fue elaborada desde el 2002-2005 y aprobada y asumida en el gobierno del 2006, hasta la actualidad. (Gaceta, 2011, N32,361)

Reafirma así su compromiso con la seguridad alimentaria y nutricional, declarando la seguridad alimentaria y nutricional de la población hondureña como una prioridad nacional y enmarcado la Política SAN dentro de los objetivos, metas y lineamientos estratégicos establecidos por la Ley para el Establecimiento de una Visión de País y

la adopción de un Plan de Nación. El 24 de (Decreto Ejecutivo PCM-O38-2010, 2010)

El Objetivo de Largo Plazo de la PSAN propone procurar que todas las familias incluidas las mujeres cabezas de hogar hondureñas atiendan sus necesidades básicas de alimentación en cantidad, calidad, oportunidad e inocuidad, para que cada uno de sus miembros logre un adecuado estado de salud y bienestar y el pleno desarrollo de sus potencialidades cognitivas y físicas. (ENSAN, 2010, p. 7)

Para implementar la PSAN, el Gobierno propone la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (ENSAN). Ambos instrumentos consideran la problemática de la Seguridad Alimentaria y Nutricional como un tema sectorial y complementario con las otras estrategias, como la Estrategia de la Reducción a la Pobreza, y desarrolla su iniciativa en los 5 Principios de Roma de la manera siguiente:

1. Dirigir las inversiones por medio de planes nacionales que tengan por finalidad canalizar recursos hacia asociaciones y programas bien diseñados y basados en resultados. En base a esta iniciativa, a partir del 24 de Agosto de 2010, la Política de Seguridad Alimentaria de Honduras y su estrategia de implementación, así como los planes de inversión que de ellos se deriven, están enmarcados en la Visión de País y Plan de Nación, cuyo objetivo es la planificación coordinada de recursos en base a metas específicas con indicadores de avance para la medición de dichos resultados.
2. Fomentar la coordinación estratégica en los planos nacional, regional y mundial para mejorar la gobernanza, promover una mejor asignación de los recursos, evitar la duplicación de esfuerzos y determinar insuficiencias en las respuestas. Una vez enmarcados en la Visión de País y el Plan de Nación, Honduras apoya los esfuerzos de la región centroamericana en el PRESANCA, donde se espera armonizar y coordinar esfuerzos a nivel de la región con apoyo de la comunidad internacional.
3. Fomentar un planteamiento dual amplio de la seguridad alimentaria que comprende: a) Medidas directas destinadas a las personas más vulnerables para hacer frente inmediatamente al hambre. El Gobierno de la República ha dispuesto una cantidad importante de recursos para programas de asistencia social y transferencias condicionadas tales como el Bono 10 MIL y la Merienda Escolar, al igual que los programas de prevención y asistencia para las crisis repentinas que generan hambruna, los cuales serán ligados a programas de mediano plazo y para

garantizar a los beneficiados el acceso permanente a los alimentos.

4. Programas sostenibles a medio y largo plazo sobre agricultura, seguridad alimentaria, nutrición y desarrollo rural a fin de eliminar las causas fundamentales del hambre y la pobreza, entre otros medios a través de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada. El modelo de desarrollo comunitario sostenible del Gobierno de la República establece un mecanismo gradual de apoyo que ofrece a las comunidades rurales las herramientas necesarias para lograr el desarrollo humano integral, mejorando la calidad de vida en todos sus aspectos, principalmente la seguridad alimentaria.
5. Asegurar un papel importante del sistema multilateral mediante la constante mejora de la eficiencia, capacidad de respuesta, coordinación y eficacia de las instituciones multilaterales. Además de los mecanismos de consulta y participación nacional, regional, municipal y local que establece el Plan de Nación, el Gobierno de la República ha instaurado el Comité Técnico Interinstitucional de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (COTISAN), como órgano de consulta y concertación sobre políticas y acciones SAN, integrando a todos los sectores involucrados en la seguridad alimentaria, incluyendo a agencias de cooperación externa.
6. Busca garantizar el compromiso sustancial y duradero de todos los asociados de invertir en la agricultura así como en la seguridad alimentaria y la nutrición, proporcionando de forma oportuna y previsible los recursos necesarios para planes y programas plurianuales. El Gobierno de la República ha dado la más alta prioridad al sector agroalimentario, la asignación de recursos para el desarrollo agrícola. (ENSAN, 2010, p. 8.,9)

La ENSAN responde a la problemática SAN y sus desafíos de la siguiente forma:

- 1) Establece un concepto oficial de Seguridad Alimentaria y Nutricional que coloca el desarrollo del ser humano como la finalidad central de toda iniciativa SAN.
- 2) Redefine la población meta y establece un nuevo sistema de clasificación de grupos vulnerables basado en el nivel de riesgo alimentario.
- 3) Establece principios fundamentales que deben regular toda actuación pública, procurando la restauración moral y ética, recuperando el orgullo e identidad nacional, la eficiencia en los recursos, la sostenibilidad de los procesos, la vigilancia social y rendición de cuentas, entre otros.
- 4) Establece el desarrollo humano integral con enfoque de familia como eje transversal de toda la Estrategia.

- 5) Estructura el marco organizacional para la gestión SAN a nivel político, normativo, operativo y de concertación, coordinación y planificación.
- 6) Fortalece los mecanismos de coordinación, planificación, ejecución y operatividad para el desarrollo regional y local.
- 7) Establece un nuevo modelo de intervención de largo plazo para la SAN.
- 8) Identifica los principales desafíos en términos de atención gubernamental, según estratos sociales en crisis alimentaria: disponibilidad, acceso, uso, consumo y estabilidad en los alimentos y establece líneas de acción y medidas a tomar en el inmediato, corto, mediano y largo plazo.
- 9) Crea indicadores de avance aplicables a toda acción derivada de la ENSAN, que servirán para orientar y valorar la eficiencia en el sistema de seguimiento, monitoreo y evaluación para la ENSAN.
- 10) Relaciona las medidas con los lineamientos estratégicos y los indicadores de avance del Plan de Nación lo que permitirá medir los impactos de la ENSAN en el logro de las metas y objetivos nacionales.
- 11) Implementa su accionar bajo un enfoque sistémico, crea varios sistemas de intervención, con mecanismos y enfoque sectorial estratégico (ENSAN, 2010, p. iii)

Coherente con la intervención a nivel de país, la Secretaría de Estado del Despacho Presidencial se crea la Unidad Técnica de Seguridad Alimentaria y Nutricional (UTSAN). (DE No. PCM 038-2010) y el El Comité Técnico Interinstitucional en Seguridad Alimentaria y Nutricional (COTISAN).

Existen también en Honduras otras Políticas relacionadas con la SAN, entre ellas; Política de Estado para el Sector Agroalimentario y Medio Rural de Honduras, Política Nacional de Nutrición, Política de Salud Materno Infantil, Política de Promoción, Protección y Apoyo a la Lactancia Materna, Políticas de Fortificación, Política Nacional de la Mujer, Política de Equidad de Género en el Agro Hondureño y Política Ambiental. La UTSAN es la encargada de revisar y reformar todas estas políticas.

En la Ley SAN bajo el Decreto Legislativo 25-2011; se instituyen otras instancias: a alto nivel político como el Consejo Nacional de SAN (CONASAN),

presidido por la Secretaría de Estado del Despacho Presidencial.

Todos estos instrumentos legales se articulan en el marco la Visión de País y Plan de Nación posibilitando un amplia participación de todos los ciudadanos. Para abordar la problemática de SAN y su vigilancia de algunos indicadores en SAN y dar respuesta a situaciones de riesgo y su desarrollo regional; se instituyen las Mesas Regionales SAN; entre ellas: Valles de Olancho, Lempa, Golfo de Fonseca, Valle de Comayagua, Centro y Valles de El Paraíso.

La Relación de la Política SAN con La Visión de País Plan de Nación:

- 1) Garantizar el aporte de la PSAN al logro de los grandes objetivos y metas nacionales.
- 2) Facilitar la medición del aporte de la PSAN en el logro de los objetivos y metas nacionales.
- 3) Facilitar la medición del éxito de la ENSAN en relación a las metas y objetivos de la PSAN (ENSAN, 2010, p.19)

**Programas y Proyectos Vigentes en Seguridad Alimentaria y Nutricional  
Unidad de Apoyo Técnico (UNAT, 2010. p.70,71)**

- Secretaría de Despacho Presidencial PROYECTO PARA EL DESARROLLO DE MICROEMPRESAS PARA POBRES Y PUEBLOS INDÍGENAS
- Secretaría de Despacho Presidencial APOYO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
- Secretaría de Despacho Presidencial FACILITACIÓN DEL COMERCIO E INCREMENTO DE LA PRODUCTIVIDAD
- ENTRENAMIENTO Y DESARROLLO AGRÍCOLA (DESARROLLO RURAL "CUENTA DEL MILENIO")
- ACCESO AL CRÉDITO PARA LOS AGRICULTORES (DESARROLLO RURAL " CUENTA DEL MILENIO")
- LOTE NUMERO UNO ( DESARROLLO RURAL " CUENTA DEL MILENIO")
- LOTE NUMERO TRES ( DESARROLLO RURAL " CUENTA DEL MILENIO")

- INVESTIGACIÓN, TECNOLOGÍA Y DESARROLLO ( DESARROLLO RURAL " CUENTA DEL MILENIO")
- PROGRAMA CUENTA DEL DESAFIO DEL MILENIO EN HONDURAS (DESARROLLO RURAL)
- LOTE NÚMERO DOS (DESARROLLO RURAL CUENTA DEL MILENIO)
- PROGRAMA DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL PARA PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES DE PALMA AFRICANA (BCIE 1711)
- BOSQUES Y PRODUCTIVIDAD RURAL (PBPR)
- DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE EN ZONA DE FRAGILIDAD ECOLÓGICA REGIÓN DEL TRIFINIO (PRODERT)
- MODERNIZACIÓN DEL RIEGO EN MICROCUENCAS DEL OESTE DEL VALLE DE COMAYAGUA (PROMORCO)
- PROGRAMA DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL PARA PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES DE PALMA AFRICANA (BCIE 1711)
- PROYECTO DE RIEGO VALLE DE QUIMISTAN (CHINA)
- PROGRAMA NACIONAL DE DESARROLLO LOCAL PRONADEL II (PRONADEL)
- PROYECTO DE REHABILITACIÓN DEL SECTOR CAFETERO EN HONDURAS
- MEJORANDO LA COMPETITIVIDAD DE LA ECONOMÍA RURAL EN YORO (PROMECON)
- COMPETITIVIDAD RURAL EN HONDURAS (COMRURAL)
- PROGRAMA TRINACIONAL DE DESARROLLO SOSTENIBLE EN LA CUENCA ALTA DEL RÍO LEMPA (PTCARL).
- DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE EN ZONA DE FRAGILIDAD ECOLÓGICA REGIÓN DEL TRIFINIO (PRODERT)
- PROYECTO DE DESARROLLO INTEGRAL DEL SUR DE LEMPIRA
- SEGURIDAD ALIMENTARIA EXTENSA.
- DISPONIBILIDAD DE GRANOS BASICOS A TRAVES DE REDUCCION DE PERDIDAS POSTCOSECHA
- SEGURIDAD ALIMENTARIA PESA.
- PROYECTO DE REACTIVACIÓN DE LA ECONOMIA RURAL (RERURAL)
- CONSERVACIÓN Y DESARROLLO ECONÓMICO DE LOS RECURSOS



## NATURALES (COMPONENTE OCCIDENTE)

- FORTALECIMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN, SISTEMATIZACIÓN Y FORMACIÓN PARA LOS PROCESOS DE DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE EN HONDURAS (FISDER)
- DESARROLLO LOCAL AUTOGESTIONADO PARA REDUCCIÓN DE LA POBREZA EN EL NORTE DE COPÁN
- PROMOVRIENDO EL MANEJO INTEGRADO DE ECOSISTEMAS Y RECURSOS NATURALES EN HONDURAS.
- PROGRAMA DE FOMENTO DE NEGOCIOS RURALES (PRONEGOCIOS RURALES) /BID
- MANEJO DE RECURSOS NATURALES EN CUENCAS PRIORITARIAS (DINADERS)
- TITULACIÓN DE TIERRAS (MORA AGRARIA)
- MANEJO DE RECURSOS NATURALES EN CUENCAS PRIORITARIAS (FONADERS)
- PROGRAMA MANEJO AMBIENTAL DE LAS ISLAS DE LA BAHÍA II ETAPA
- DESARROLLO REGIONAL EN EL VALLE DE COPÁN
- PROGRAMA NACIONAL DE TURISMO SOSTENIBLE
- PROYECTO DESARROLLO DE LA INFRAESTRUCTURA BÁSICA BAHÍA DE TELA (BCIE 1710)
- FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL DE BANASUPRO
- FORTALECIMIENTO DEL SECTOR FINANCIERO (MIPYME)

### 2.1.3 ANÁLISIS INTERNO

La Comunidad de La Másica se fundó en el año de 1954 con persona que emigraron desde la comunidad de Reitoca, Francisco Morazán. Expresan sus habitantes que su nombre se deriva de un árbol que se encontraba junto a una quebrada cuyo nombre era Masica. Los primeros habitantes de esta comunidad aun viven y fueron los que le dieron el nombre a la comunidad. (PRONADEL, 2007)

#### Mapa del municipio de Esquías, Comayagua.



**Figura 1. Mapa Departamento de Comayagua y el Municipio de Esquías**  
Fuente: [cdn.la.tribuna.hn/wp-content/uploads/2010/10/maoacomayagua-jpg](http://cdn.la.tribuna.hn/wp-content/uploads/2010/10/maoacomayagua-jpg)

#### Datos Generales:

<b>Nombre de la Comunidad:</b>	La Masica
<b>Condición Geopolítica:</b>	Aldea
<b>Municipio a quien pertenece:</b>	Esquías
<b>Código Municipal</b>	04
<b>Departamento:</b>	Comayagua
<b>Código Departamental:</b>	03

<b>Región:</b>	02
<b>Ubicación Geográfica:</b>	Se ubica al este de la cabecera municipal de Esquíás, a 16 kms sobre la carretera que conduce de Esquíás a la ciudad de Tegucigalpa.
<b>Límites de la comunidad:</b>	<p>Al Norte: Con la Aldea El Zapote</p> <p>Al Sur: Con la Aldea Agua Caliente y Río Sulaco</p> <p>Al Este: Con la Aldea La Laguna</p> <p>Al Oeste: Con la Aldea de.</p>
<b>Demografía:</b>	“La población actual es de 554 habitantes, 262 del género masculino y 292 del género femenino; existen 152 casas de las cuales 150 están habitadas” (Censo Municipal, 2013, p.6).
<b>Educación:</b>	<p>Jardín de niños “Mundo maravillosos” con una matrícula de 26 estudiantes. (Libro Registro, 2014, p. 1)</p> <p>Centro de Educación Básica e Instituto “Francisco Morazán” con una matrícula de 96 niñas y 80 varones para un total de 176 estudiantes. (Libro de registro, 2014, p.3)</p>
<b>Clima:</b>	La Másica posee una zona agroecológica de valle y bosque mixto; clima caliente la mayor parte del año. Está ubicado a una altura de 750 metros sobre el nivel del mar.(PRONADEL, 2007)

## 2.2 TEORÍAS

### 2.2.1 TEORÍA DE SUSTENTO

La Seguridad Alimentaria y Nutricional es reconocida como un derecho fundamental de las personas. Desde esta perspectiva de los Derechos Humanos, el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de las Naciones Unidas, órgano principal de la ONU en la en la Declaratoria de Derecho a la Alimentación su Artículo 11 destaca:

El derecho a una alimentación adecuada está inseparablemente vinculado a la dignidad inherente de la persona humana y es indispensable para el disfrute de otros derechos humanos consagrados en la Carta Internacional de Derechos Humanos. Es también inseparable de la justicia social, pues requiere la adopción de políticas económicas, ambientales y sociales adecuadas, en los planos, nacional e internacional, orientadas a la erradicación de la pobreza y al disfrute de todos los derechos humanos por todos. (ONU, 1999, p.7)

En la Declaración Universal de los Derechos Humanos (DUDH), establece en su artículo 1: los seres humanos nacen libres e iguales en dignidad y derechos y, dotados como están de razón y conciencia, deben comportarse fraternalmente, los unos con los otros.

Y en el artículo 25, inciso 1 afirma:

Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; ...El derecho a la alimentación es un derecho fundamental. Se definen así todos los derechos subjetivos que corresponden universalmente a “todos” los seres humanos al estar dotados del estatus de ciudadanos o personas con capacidad de obrar. (FIODM, 2011, P.19)

En septiembre del 2000 Honduras, como país miembro de la Organización de las Naciones Unidas, firmó la Declaración del Milenio comprometiéndose al logro de los Objetivos del Desarrollo del Milenio

En la Cumbre del G8 celebrada en L´Aquila, Italia Julio 2009 se acordó alcanzar la seguridad Alimentaria global sostenible, los cuales se sostienen en Cinco Principios de Roma para una Seguridad alimentaria Sostenible, de ellos sobresale el de Fomentar un planteamiento dual amplio de la seguridad alimentaria que comprende:

- a) Medidas directas destinadas a las personas más vulnerables para hacer frente inmediatamente al hambre.
- b) Programas sostenibles a medio y largo plazo sobre agricultura, seguridad alimentaria y desarrollo rural a fin de eliminar las causas fundamental del hambre y la pobreza, entre otros medios a través de la realización progresiva del derecho a una alimentación adecuada. (OxFam, 2010, p. 33)

El Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CFS), (creado en el 1974 como un órgano intergubernamental en la FAO destinado a servir de Foro para revisar las políticas de Seguridad Alimentaria y realizar el seguimiento de está).

Los Estados Miembros acordaron en el 34.o período de sesiones del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CFS), celebrado en octubre de 2008, emprender una reforma de dicho Comité para que pueda desempeñar plenamente su papel fundamental en la esfera de la seguridad alimentaria y la nutrición, incluida la coordinación internacional. Las reformas están destinadas a redefinir la concepción y la función del CFS para que centre su trabajo en los retos principales de erradicar el hambre, ampliar la participación en el CFS para asegurar que se escuche a todos los interesados en el debate sobre las políticas relativas a la alimentación y la agricultura, adaptar sus normas y procedimientos con el objetivo de convertirse en la plataforma política central de las Naciones Unidas que se ocupa de la seguridad alimentaria y la nutrición, reforzar sus vínculos en los planos regional, nacional y local, y respaldar los debates del CFS con conocimientos técnicos estructurados mediante la creación de un Grupo de expertos de alto nivel, de manera que las decisiones y el trabajo del CFS se basen en datos sólidos y en los conocimientos más avanzados. (FAO, 2009, p.1)

## 2.2.2 CONCEPTUALIZACIÓN

Para fundamentar el marco conceptual de esta investigación referente a definir e investigar los determinantes de riesgo en la disponibilidad de alimentos y el acceso a los alimentos por parte de las mujeres jefas de familia se considera la afirmación del Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales de las Naciones Unidas sobre el derecho a la alimentación “el derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla.” (ONU, 1999, p.7).

Datos obtenidos de la encuesta nacional de demografía y salud INE 2011-2012 “Un hogar hondureño cuenta en promedio con 4.4 personas. En general, el 28 por ciento de los hogares están bajo la responsabilidad de una mujer. Más de una tercera parte (36 por ciento) de la población de los hogares son menores de 15 años” ( p.2).

Se entiende entonces bajo este análisis, que el estudio de la SAN y el Derecho a la Alimentación tiene dos componentes disponibilidad de los alimentos y Acceso a los alimentos.

Referente al origen del concepto de Seguridad Alimentaria este se inicia desde la crisis de los años treinta y se impulsa a partir de la crisis alimentaria mundial ocurrida en década del setenta, basado en la disponibilidad alimentaria (Abastecimiento de alimentos) a nivel global y nacional. En los años ochenta, el concepto se amplió agregando la idea del acceso, tanto económico como físico y en la década de los noventa, se llegó al concepto actual que incorpora la inocuidad y las preferencias culturales y se reafirma la Seguridad Alimentaria como un derecho humano. En la actualidad se aborda como una Iniciativa y una Estrategia en la cual todos los Gobiernos y muchas agencias de Desarrollo y Organizaciones incluyen en sus Planes de Desarrollo. Se espera que el concepto siga evolucionando garantizando siempre que todas las personas gocen de una vida con calidad y en condiciones dignas. (PESA/FAO, p.2, &,INCAP/OPS, p. 4)

Es así que “El concepto de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN), tiene sus raíces en la Declaración Universal de los Derechos Humanos (1948), en donde se reconocía el derecho al alimento como eje central del bienestar humano.” (OBSAN-UV,2014, p.1)

Como resultado de la Guerra Fría surgieron visiones ideológicas divergentes en relación a los Derechos que contempla esta Declaración, que llevaron a considerar de manera muy diferente a unos u otros. Los derechos civiles y políticos, denominados derechos de primera generación, los cuales fueron relacionados con la no interferencia de los Estados en las libertades del individuo (postura apoyada por los países occidentales), mientras que los derechos económicos, sociales y culturales, fueron considerados derechos de segunda generación, refiriéndose más a la utilización de los recursos de los Estados para proveer una serie de garantías a las poblaciones (posición apoyada por los países del Este. (FAO,2010, p.22)

Se entiende entonces, que el derecho a la Alimentación está catalogado como de segunda generación dado que es un derecho social de todas las poblaciones.

La Declaración Universal de los Derechos Humanos (DUDH), establece en su artículo 1: los seres humanos nacen libres e iguales en dignidad y derecho y dotados como están de razón y conciencia, deben comportarse fraternalmente, los unos con los otros.

Y en el artículo 25, inciso 1 afirma:

Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios; tiene asimismo derecho a los seguros en caso de desempleo, enfermedad, invalidez, viudez, vejez u otros casos de pérdida de sus medios de subsistencia por circunstancias independientes de su voluntad. El derecho a la alimentación es un derecho fundamental. Se definen así todos los derechos subjetivos que corresponden universalmente a “todos” los seres humanos al estar dotados del estatus de ciudadanos o personas con capacidad de obrar. (FIODM, 2011, P.19)

Es importante señalar que el cumplimiento de los Derechos Humanos es obligatorio para todos los países miembros por lo tanto es de interés para los Gobiernos y las Instituciones el abordaje de la problemática alimentaria y nutricional

existente en sus países tanto por asuntos de humanidad como por la normativa.

Organismos como La Alianza para el Progreso, la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), apoyan a los países con ayuda alimentaria y en programas relacionados al desarrollo de la infraestructura vial, urbanización; como brindar apoyo para la atención de las poblaciones vulnerables, como ser los niños, mujeres lactantes y personas de la tercera edad. Estos organismos fijaron sus planes de desarrollo en la concepción de Alianza para el Progreso (1960) la cual plantea que “el interés por la alimentación debe fundamentarse en los objetivos de lucha y combate contra la pobreza, sobre todo por los problemas sanitarios que suelen acompañar estados crónicos de desnutrición” (p.18). Con motivo de la crisis energética de los años setentas, “se produjo la caída del dólar, seguida de una importante inflación que repercutió en una subida del precio de los insumos de producción agrícola que trajo como consecuencia un retroceso en la producción agrícola. Importantes hambrunas en África contribuyeron a crear un clima de crisis alimentaria global” (FAO, 2000. p 5).

En este contexto, en la Cumbre Mundial de la Alimentación celebrada en 1974 se analizó esta problemática y su repercusión en la Seguridad Alimentaria de las poblaciones. En este contexto, la Organización de las Naciones Unidas ONU (1975) definió la Seguridad Alimentaria y Nutricional como “disponibilidad, en todo momento, de adecuados suministros mundiales de alimentos básicos para mantener de forma constante el consumo sin que se vea afectado por las fluctuaciones de producción y de precios”.(p. 6)

En este concepto se da importancia a la existencia de alimentos (su disponibilidad) sin tomar en cuenta si las personas tienen acceso físico o económico a ellos.

En esta línea de ideas, La Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL) (1978) propone que “se debe aumentar el nivel de producción y productividad agrícola y agroindustrial incrementando el abastecimiento nacional de alimentos, generando suficientes para hacerle frente a su propia demanda interna, disminuyendo los precios y facilitando el acceso de bienes para el consumo a la



población en general” (p. 19).

El Programa Mundial de Alimentos (PMA) (1979) definió Seguridad Alimentaria como: “seguridad de suministros y situación de equilibrio entre oferta y demanda de alimentos básicos en el mercado internacional”. (p. 4)

Esta definición se centra en la producción y disponibilidad de los suministros de alimentos del mercado internacional pero no de un país ni del mercado local. De esta manera no garantiza el riesgo de disponibilidad a escala de país, por parte de las comunidades o de los hogares.

La SAN vista desde la óptica de la Banca Internacional es planteada desde el punto de vista del consumo de los alimentos. Esta concepción plantea “La visión de los economistas neoclásicos, que asumen la alimentación como un problema que se resuelve en el ámbito del consumo y está altamente correlacionado con la generación de ingresos económicos por parte de la población” (IDESPO-UNA, 2010. P. 20).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, la Seguridad Alimentaria “a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana” (PESA, 2013. p.2).

Para el Comité de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CFS):

Hay seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana. (FAO, 2009, p.1)

Esta definición fue el resultado de una serie de negociaciones tras un proceso de consultas internacionales con motivo de la Cumbre Mundial de la Alimentación en noviembre de 1996. En ella se introducen nuevos conceptos como ser el de ver la alimentación desde la óptica de la inocuidad y la necesidad de llevar una vida activa y sana a la par de una buena alimentación para tener una vida de calidad.

Importante es también considerar el concepto de la FAO (2001) donde agrega el análisis del aspecto social a la SAN, pretendiendo la no discriminación de ninguna jerarquía social dentro del núcleo familiar llámese a este, mujer, niño, adulto mayor u otros: “La Seguridad Alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, económico y social para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias para llevar una vida activa y sana” (p. 2)

Para el Instituto de Nutrición para Centroamérica y Panamá y el Caribe (INCAP), la Seguridad Alimentaria Nutricional es “un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo” (FAO, 2009, p.11).

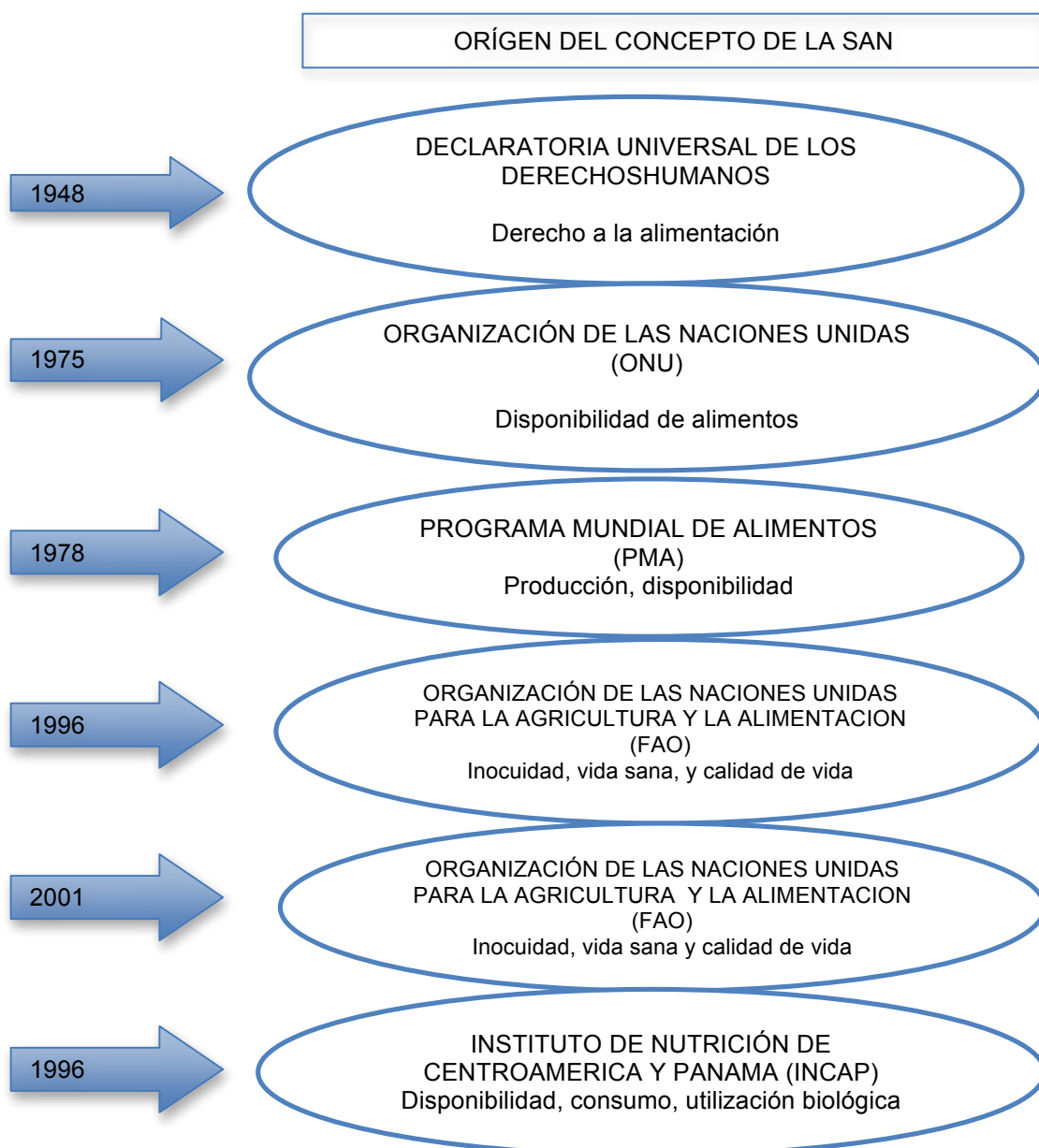
Ese concepto aborda la SAN de manera integral, agrega al análisis la importancia de la cantidad y la calidad de los alimentos adecuados para su consumo. Así cómo también la importancia de la adecuada utilización biológica de las sustancias nutritivas para el logro del bienestar general de la persona con la finalidad última de asegurar su desarrollo pleno.

Como se especificó anteriormente la Estrategia de SAN es estudiada de forma multidisciplinaria dado que al conceptualizarla se engloba en cuatro determinantes de la cadena alimentaria: Disponibilidad de alimentos, Acceso a alimentos, Consumo de Alimentos y Utilización Biológica de las Sustancias Nutritivas.

Para los fines del presente estudio, se toma en cuenta el concepto de Seguridad Alimentaria y Nutricional en el contexto de esta definición. Entendiéndose la Seguridad Alimentaria y Nutricional, desarrollado de manera multidisciplinaria; por lo tanto integrado por cuatro determinantes: Disponibilidad de los alimentos, Acceso a los alimentos, Consumo de los alimentos y Utilización Biológica de las sustancias nutritivas; tomando entonces, como se especificó anteriormente los primeros dos determinantes: la disponibilidad de los alimentos y el acceso a los alimentos.

La concepción de la SAN desde el punto de vista de lo familiar es importante, en este sentido entendiéndose que:

La seguridad alimentaria familiar significa la disponibilidad de alimentos adecuados (aceptables culturalmente, seguros y nutricionalmente adecuados), así como la habilidad de la familia de tener un acceso estable a tales alimentos a través de su propia producción o de la adquisición. La disponibilidad y el acceso estables son determinantes para la seguridad familiar. (Hernández, 1995, P.141)

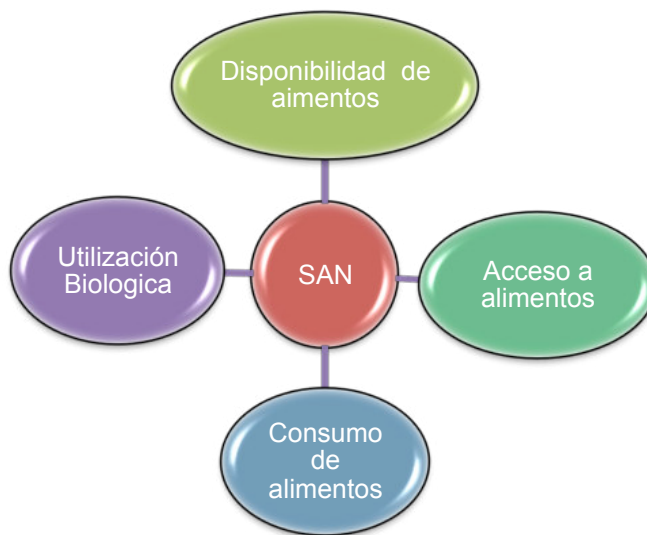


**Figura2. Origen del concepto de la SAN**

### 2.2.3 DETERMINANTES DE LA SAN.

Como se especificó anteriormente la Estrategia de SAN es estudiada de forma multidisciplinaria dado que al conceptualizarla se organiza en cuatro determinantes de la cadena alimentaria: Disponibilidad de los alimentos, Acceso a los alimentos, Consumo de los Alimentos y Utilización Biológica de las Sustancias Nutritivas.

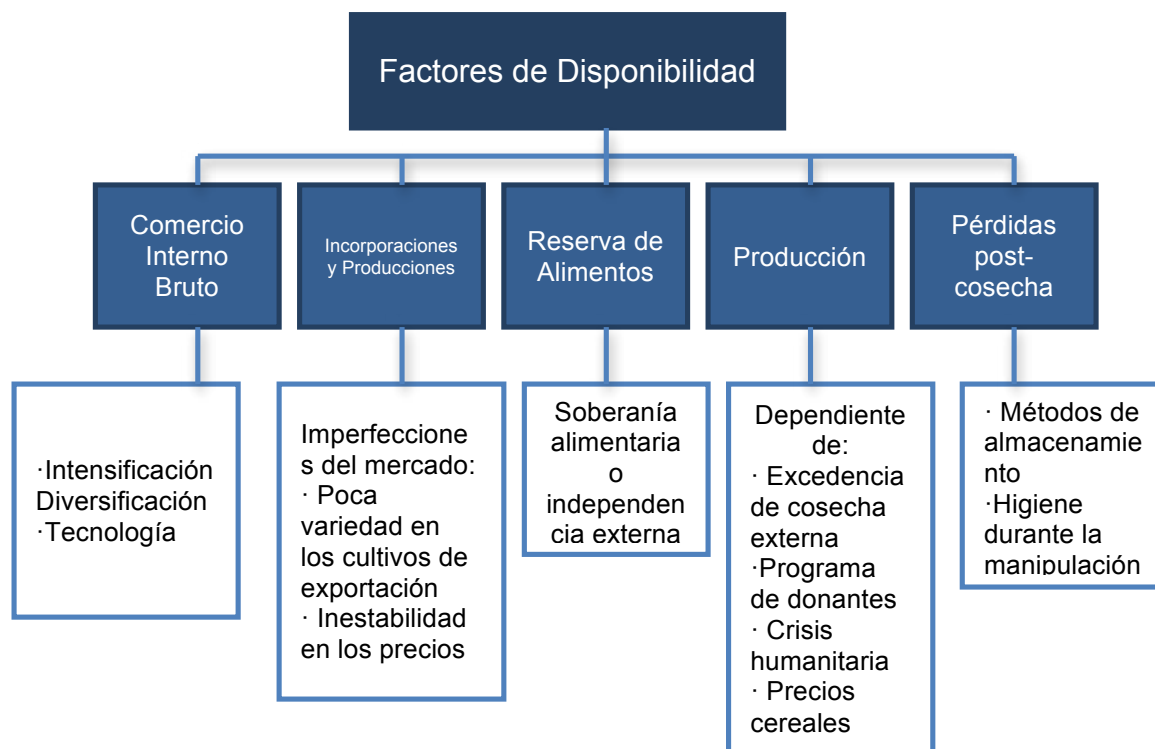
#### Determinantes de la SAN



**Figura 3. Determinantes de la SAN**

Fuente: Construcción propia

La Disponibilidad de los Alimentos, “se define como la existencia de alimentos para consumo humano a nivel de país, comunidad, hogar o individuo en un período de tiempo determinado” (INCAP, 2006, p.18). Entre los factores que la condicionan se pueden mencionar: el comercio interno de alimentos, la relación entre las importaciones y las exportaciones de alimentos, la reserva de alimentos, la producción de alimentos y la pérdida post cosecha.



**Figura 4: Factores determinantes de la disponibilidad de alimentos**

Fuente: Construcción propia

El Acceso a los alimentos “se refiere a la capacidad económica de la población para satisfacer sus necesidades básicas. En SAN sería la capacidad económica de la población para adquirir (comprar o producir) suficientes y variados alimentos para cubrir sus necesidades nutricionales” (INCAP, 2006, p.39). Sus factores condicionantes se refieren a las formas de adquisición de alimentos, al ingreso generado por el trabajo familiar u otras formas de obtener el ingreso y los recursos materiales como el capital y los bienes.

Referente a la disponibilidad y el acceso a los alimentos se encuentra que, “los habitantes más pobres de las zonas rurales son normalmente los más vulnerables a los desastres, ya que ocupan los terrenos más marginales y cuentan con escasos recursos, por lo que se ven obligados a desarrollar actividades productivas no sostenibles en zonas expuestas a todo tipo de amenazas climáticas. Poseen también una capacidad de recuperación muy baja, en parte explicada por la fuerte incidencia de la pobreza, situación que se combina con la falta de preparación

ante los riesgos climáticos”. (Panorama, 2013, p.30)

Y, “El seguimiento de los precios de los alimentos es relevante porque repercute principalmente sobre el poder adquisitivo de la población que vive en situación de pobreza, afectando las posibilidades de acceder tanto en cantidad como en la calidad a los alimentos. A mediados del 2008, por ejemplo, los precios de los alimentos explicaban casi el 50% de la inflación general en la región, mientras que entre enero y julio del 2013 explican un 39%, muy similar al año 2012 (38%)” (FAO,2013, p.15).

### Factores determinantes del acceso de alimentos



**Figura 5: Factores determinantes del acceso de alimentos**

Fuente: Construcción propia

“La capacidad adquisitiva se manifiesta a través del consumo. En este sentido, “Consumo” se refiere al gasto total realizado por los individuos, los hogares o por el país en bienes de consumo en un período dado. Estrictamente hablando, el consumo debe referirse a los bienes totalmente utilizados, disfrutados o agotados en ese período” (INCAP, 2006, p.10). Los factores que determinan el consumo de alimentos son: La cultura y los hábitos alimentarios de las personas, la Capacidad de compra, la disponibilidad de los alimentos, la Influencia Social al momento de seleccionar alimentos para el consumo, la distribución intrafamiliar de los alimentos, la publicidad y el estado de ánimo al momento de alimentarse.

## Factores determinantes de Consumo de alimentos



**Figura 6: Factores determinantes de Consumo de alimentos**

Fuente: Construcción propia

La Utilización Biológica de las sustancias nutritivas, “está relacionada con el estado nutricional, como resultado del uso individual de los alimentos(ingestión, absorción y utilización).La inadecuada utilización biológica puede tener como consecuencia la desnutrición o la mal nutrición” (PESA, 2013 , p.4).Los factores determinantes de la Utilización Biológica de las sustancias nutritivas son: El Estado de salud, las diferentes formas de preparar los alimentos, los servicios de salud, el saneamiento ambiental, los hábitos de higiene y la inocuidad de los alimentos.

“La disponibilidad de los alimentos, se define como la existencia de alimentos para consumo humano a nivel de país, comunidad, hogar o individuo en un período de tiempo determinado” (INCAP, 2006, p.18).

## actores determinantes de Utilización Biológica de las sustancias nutritivas.



**Figura 7: Factores determinantes de Utilización Biológica de las sustancias nutritivas.**

Fuente: Construcción propia

### 2.2.4 INSEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL.

Numerosos estudios confirman la relación de la malnutrición proteínico-energética y la deficiencia de micronutrientes, expresión de la Inseguridad Alimentaria y Nutricional, con otras manifestaciones adversas en la salud, incluyendo las relacionadas con las enfermedades infectocontagiosas y crónicas no transmisibles, la mortalidad, el crecimiento físico y los cambios anormales de peso, el desarrollo mental, el rendimiento escolar, la salud reproductiva y la productividad del adulto. En todas estas se han confirmado relaciones causa-efecto. Además, existe numerosa documentación que demuestra los efectos adversos de estas manifestaciones de la malnutrición en el desarrollo humano, estableciéndose un verdadero círculo vicioso entre la malnutrición y el subdesarrollo humano. (INCAP, 2004, p.3)



Se puede decir entonces que cualquier desbalance o deterioro de uno o varios de los factores de la SAN ocasionan Inseguridad Alimentaria y nutricional. A continuación se el árbol de Problemas de la InSAN

### Árbol de problemas de la seguridad SAN



**Figura8: Árbol de problemas de la seguridad SAN.**



Fuente: Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP/OPS), 2002 p.2

Al analizar el Árbol de problemas de la seguridad SAN se encuentra que se origina en un modelo de desarrollo concentrado y excluyente que debilita o pone en negativo los determinantes de la SAN: Disponibilidad, acceso, consumo y utilización bilógica; potenciándose de esta manera la pobreza, la inequidad y la marginalidad en los territorios postergados.

En un segundo nivel se encuentra en primer lugar, la problemática referida a la debilidad política, organizativa, gerencial, de instancias de apoyo al desarrollo municipal con sus debilidades manifiestas y en segundo lugar la inadecuada respuesta a crecientes necesidades económicas y sociales de la población.

Los analistas de la Seguridad Alimentaria y Nutricional, han encontrado que es útil definir dos categorías generales de Inseguridad Alimentaria:

**Tabla 1. Duración de la Inseguridad Alimentaria.**

	<b>INSEGURIDAD ALIMENTARIA CRÓNICA</b>	<b>INSEGURIDAD ALIMENTARIA TRANSITORIA</b>
		
<b>Se da a..</b>	Largo plazo o de forma persistente.	Corto plazo y es de carácter temporal.
<b>Ocurre cuando...</b>	Las personas no tienen capacidad para satisfacer sus necesidades alimentarias mínimas durante un período prolongado.	Hay una caída repentina de la capacidad de producir o acceder a una cantidad de alimentos suficiente para mantener un buen estado nutricional.
<b>Es el resultado de...</b>	Largos períodos de pobreza, la falta de activos y de acceso a recursos productivos o financieros.	Choques y fluctuaciones a corto plazo en la disponibilidad y el acceso de los alimentos, incluidos factores tales como las variaciones de año a año en la producción de alimentos a nivel nacional, los precios de los alimentos y los ingresos a nivel del hogar.
<b>Puede superarse con...</b>	Medidas de desarrollo normales a largo plazo, iguales a las que se aplican para abordar la pobreza; ejemplos de esas medidas son la educación o el acceso a recursos productivos, como el crédito. Por otra parte, pueden requerir un acceso más directo a los alimentos para aumentar su capacidad productiva.	El carácter impredecible de esta inseguridad dificulta la planificación y la programación, y exige capacidades y tipos de intervención diferentes, incluidas una capacidad de alerta temprana y programas de protección social

Fuente: (FAO).

## PROBLEMÁTICA DE INSAN

En los hogares donde la seguridad alimentaria es precaria, la mujer es a menudo más vulnerable a la malnutrición que el hombre. La mujer tiene más necesidades de vitaminas y minerales en proporción con el aporte calórico total, y cuando está embarazada o amamantando sus necesidades aumentan aún más. Una forma de evaluar la situación nutricional de las mujeres es utilizar el índice de masa corporal (IMC). El gráfico del IMC de las mujeres puede proporcionar información sobre su estado de salud y constituye un indicador importante del desenlace del embarazo. Las mujeres con un IMC bajo están más expuestas a complicaciones durante el parto y a alumbrar niños con insuficiencia ponderal. (SOFI, 2000, p.3)

En el 2002, el PMA, citado por La CEPAL (2009) sobre la vulnerabilidad alimentaria conceptualiza que “refleja la probabilidad de que se produzca una disminución aguda del acceso a alimentos, o a su consumo, en relación a un valor crítico que define niveles mínimos de bienestar humano” (p.20).

El hambre impone graves pérdidas no sólo a las personas que no tienen suficientes alimentos, sino también a las sociedades en las que viven. Una persona que sufre subnutrición crónica padece una disminución de sus facultades físicas y cognitivas que se traduce en una reducción de su productividad. Una sociedad de personas sub nutridas no puede alcanzar todo su potencial. (SOFI, 2000, p.3)

Aumentar la AOD en la lucha contra el hambre y para promover el desarrollo agrícola y rural es un paso necesario, pero no suficiente. Los líderes del G8, conscientes de ello, hicieron en la AFSI una serie de compromisos que iban más allá, entre otros: mejorar la gobernanza del sistema alimentario mundial; dar seguimiento a los factores que influyen en la volatilidad del mercado, incluyendo la especulación; apoyar las estrategias nacionales de adaptación al cambio climático; dar prioridad a las compras locales cuando se entrega ayuda alimentaria en especie y asegurar la

coherencia entre las políticas de biocombustibles y la seguridad alimentaria. (OxFam, 2010 ,P.18)

## 2.2.5 LA IMPORTANCIA DE LA PARTICIPACIÓN DE LA MUJER PARA MEJORAR ESTA PROBLEMÁTICA.

Para este estudio reviste importancia el papel preponderante de la mujer en los proceso de desarrollo local. Se apunta directamente al empoderamiento de éstas para satisfacer sus necesidades estratégicas referidas, en este estudio; al aumento de su poder de autodecisión, su autonomía y sobretodo del auto entendimiento de su problemática local para generar proyectos de desarrollo que traigan consigo un mejoramiento integral de la situación y una mejor calidad de vida.

Sobre lo anterior es importante considerar que en el informe de desarrollo Humano del PNUD (2011) se expresa que

Persiste la desigualdad de género en la toma de decisiones en el sector público y en el privado y desde las más altas esferas del gobierno hasta los hogares, a las mujeres se les sigue negando el mismo derecho que a los hombres de participar en las decisiones que afectan a su vida. (p.7)

Es importante entonces, generar los espacios para que las mujeres puedan superar esta brecha y obtengan así la equidad en todas las esferas de su vida. Aspectos de su problemática particular están relacionados con la necesidad de un mayor respaldo político, al mismo tiempo urge la necesidad de garantizarles a ellas y sus familias la Seguridad Alimentaria y Nutricional requerida como se expresa a continuación:

En los últimos 20 años la tasa de mortalidad materna en todo el mundo disminuyó un 47%, pasando de 400 muertes maternas por cada 100.000 niños nacidos vivos a 210 entre 1990 y 2010. Lograr la meta de reducir esa tasa un 75% exigirá acciones urgentes y mayor respaldo político para las mujeres y los niños. (PNUD, 2011, p.7)

En los hogares donde la seguridad alimentaria es precaria, la mujer es a menudo más vulnerable a la malnutrición que el hombre. La mujer tiene más necesidades de vitaminas y minerales en proporción con el aporte calórico

total, y cuando está embarazada o amamantando sus necesidades aumentan aún más. Una forma de evaluar la situación nutricional de las mujeres es utilizar el índice de masa corporal (IMC). Las mujeres con un IMC bajo están más expuestas a complicaciones durante el parto y a alumbrar niños con insuficiencia ponderal.(SOFI, 2000, p.3)

El valorar la contribución de la mujer en los procesos de desarrollo es fundamental para superar el desequilibrio y lograr de esta manera que sus beneficios aumenten. Esto se logra integrándolas a procesos de desarrollo, capacitándolas, dándoles oportunidades de autogeneración de sus propios recursos para el logro de una vida de calidad.

## CAPÍTULO III METODOLOGÍA

Dada la necesidad de un abordaje multisectorial, la Seguridad Alimentaria y Nutricional se vuelve sumamente amplia y compleja para su estudio e investigación. Es así que para conocer los Factores de Riesgo de las Mujeres Jefas de familia en lo relacionado a la Disponibilidad y el Acceso a los alimentos se propone la siguiente metodología de trabajo que se fundamenta en un Enfoque mixto para el análisis de las diferentes situaciones de estudio.

### 3.1 CONGRUENCIA METODOLÓGICA

#### 3.1.1 LA MATRIZ METODOLÓGICA

**Tabla 2. Matriz metodológica**

Título	Problema	Preguntas de investigación	Objetivos		Variables	
			General	Específico	Independiente	Dependiente
<b>DIAGNOSTICO DE LOS FACTORES DE RIESGO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICION EN LOS HOGARES DE LAS MUJERES JEFAS DE LA DEFAMILIA DE LA ALDEA DE LA MASICA, ESQUIAS, COMAYAGUA.</b>	¿Cuáles son los factores de riesgo en Seguridad Alimentaria y Nutricional en los hogares de las mujeres jefas de hogar de la Aldea de La Masica, Esquías, Comayagua?	¿Cuáles son los factores de riesgo que determinan la Disponibilidad de alimentos en los hogares de las mujeres jefas de hogar de la Aldea de La Masica, Esquías, Comayagua ; para fortalecer la Seguridad Alimentaria y Nutricional en sus hogares?	Reducir los factores de riesgo que determinan la Disponibilidad de alimentos en los hogares de las mujeres cabeza de hogar de la Aldea de La Masica, Esquías, Comayagua .	Identificar los factores de riesgo que determinan la Disponibilidad de alimentos en los hogares de las mujeres jefas de hogar de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua ; para fortalecer la Seguridad Alimentaria y Nutricional en sus hogares.	Factores de riesgo en Disponibilidad de Alimentos	Seguridad Alimentaria y Nutricional .

		<p>¿Cuáles son los factores de riesgo que determinan el acceso a los alimentos en los hogares de las mujeres jefas de hogar de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua ; para fortalecer la Seguridad Alimentaria y Nutricional en sus hogares?</p>	<p>Reducir los factores de riesgo en acceso a los alimentos de los hogares de las mujeres cabeza de hogar de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua .</p>	<p>Identificar los factores de riesgo que determinan el acceso a los alimentos en los hogares de las mujeres jefas de hogar de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua ; para fortalecer la Seguridad Alimentaria y Nutricional en sus hogares.</p>	<p>Factores de riesgo en Acceso a Alimentos.</p>	
		<p>¿Cuál es la estrategia de intervención que de acuerdo con la realidad local, las mujeres jefas de hogar de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua , proponen para fortalecer la Seguridad Alimentaria y Nutricional en sus hogares?</p>	<p>Consensuar junto con las mujeres jefas de hogar de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua , estrategias de intervención acorde con la realidad local; que fortalezcan la Seguridad Alimentaria y Nutricional en sus hogares</p>			

### 3.1.2 DEFINICIÓN OPERACIONAL DE LAS VARIABLES

Para el presente estudio encaminado a reducir los factores de riesgo en Seguridad Alimentaria y Nutricional en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Masica, Esquías, Comayagua; se propone el análisis de dos variables: los factores de riesgo que determinan la disponibilidad de alimentos con sus indicadores de producción de alimentos, reserva interna de alimentos, perdidas post-cosecha, ayuda alimentaria externa, comercio interno de alimentos; y la variable que se refiere a los indicadores de riesgo que determinan el acceso a los alimentos con sus indicadores de formas de adquisición de alimentos, trabajo familiar y otras formas de ingreso y recursos materiales.

#### **Variables de estudio 1: Factores de riesgo que determinan la Disponibilidad de alimentos con sus indicadores.**

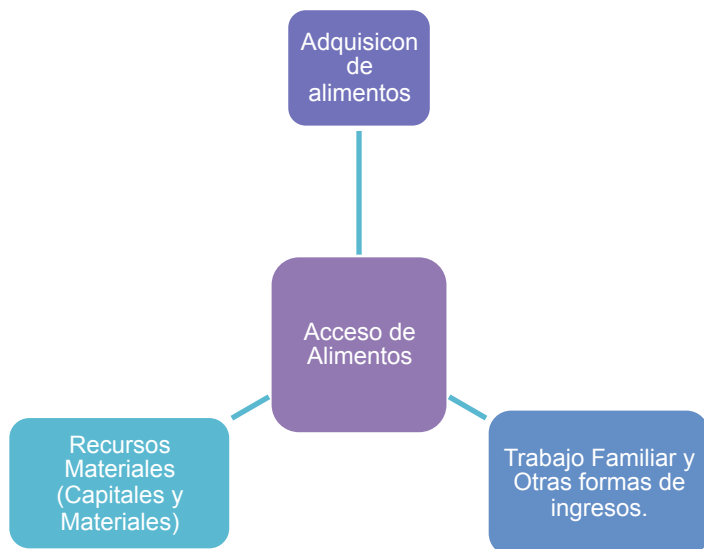


**Figura 10. Variables de estudio 1: Factores de riesgo que determinan la Disponibilidad de alimentos con sus indicadores.**

Fuente: Construcción propia

#### **Variables de estudio 2: Factores de riesgo que determinan el Acceso a los alimentos con sus indicadores.**





**Figura 2. Variables de estudio 2: Factores de riesgo que determinan el Acceso a los alimentos con sus indicadores.**

Fuente: Construcción propia

Como se observa en las figuras 1 y 2 , se detallan las variables de estudios con sus respectivos indicadores, los cuales serán sujetos de investigación en la comunidad en estudio con el finalidad de obtener la información requerida para poder consensuar junto con las mujeres jefas de familia, la o las estrategias de intervención pertinentes que conlleven a reducir los factores de riesgo encontrados.

#### Descripción de las variables

A continuación se ofrece una descripción de las variables dependientes e independientes de la investigación.

#### . 1) Variable Dependiente:

La Variable Dependiente en La Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Para el Instituto de Nutrición para Centroamérica y Panamá y el Caribe (INCAP), la Seguridad Alimentaria Nutricional es “un estado en el cual todas las personas gozan, en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad, para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo”(FAO, 2009, p.11).

## 2) Variables Independientes:

Se proponen dos variables Independientes: Factores de riesgo en Disponibilidad de Alimentos y factores de riesgo en Acceso a Alimentos.

- Disponibilidad de Alimentos

“La disponibilidad de los alimentos, se define como la existencia de alimentos para consumo humano a nivel de país, comunidad, hogar o individuo en un período de tiempo determinado” (INCAP, 2006, p.18).

- Acceso a Alimentos

“El Acceso a los alimentos, se refiere a la capacidad económica de la población para satisfacer sus necesidades básicas. En SAN sería la capacidad económica de la población para adquirir (comprar o producir) suficientes y variados alimentos para cubrir sus necesidades nutricionales” (INCAP, 2006, p.39).

A continuación se detallan las definiciones contextuales y operacionales de las variables de estudio con su respectivo indicador que permiten su evaluación de manera medible como se muestra en las tablas N° 1 y N° 2.

**Tabla 3. Operacionalización de las variables de estudio de Disponibilidad de Alimentos**

Sub Variable	Definición		Indicador	Unidad de Análisis y Medición
	Definición Conceptual	Definición Operacional		
<b>Comercio interno de alimentos</b>	Se refiere a la distribución de los alimentos a través de los mercados. Es el aspecto clave para el acceso físico de los hogares a los alimentos, principalmente de los que dependen básicamente del mercado. Depende mucho de la producción local, de los centros de acopio existentes y de las vías de comunicación. Se relaciona por lo tanto con el acceso físico a los alimentos. (INCAP,2006, p.28)	Formas de distribución física de los alimentos básicos que se consumen en la comunidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Vías de acceso.</li> <li>. Integración a los mercados regionales</li> <li>. Funcionamiento en el mercado local.</li> </ul>	Comerciantes Locales y comerciantes distribuidores.
<b>Reserva de alimentos</b>	“Es la cantidad de alimentos como excedente de un período de producción al siguiente” (INCAP, 2006, p.34).	Formas de almacenamiento y preservación de la producción de alimentos en la comunidad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Almacenamiento de alimentos.</li> <li>. Técnicas de preservación de alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Mujeres jefas de hogar</li> <li>. Agricultores locales.</li> <li>. Informantes claves</li> </ul>
<b>Ayuda alimentaria externa</b>	“Cantidad de alimentos que ingresan al país en forma de donación o préstamo (a largo plazo y con poco interés), provenientes de la cooperación internacional. La asistencia alimentaria externa puede analizarse a través del monto de ayuda alimentaria (proyectos y programas) recibidas en un año dado por tipo de alimento o a través del valor monetario de la ayuda alimentaria recibida en un año dado” (INCAP, 2006, p.34).	Ayuda alimentaria en forma de bonos, meriendas y otras de las que son beneficiarias las mujeres jefas de familia de la comunidad.	Ayuda alimentaria externa.	Mujeres jefas de hogar
<b>Perdida post-cosecha</b>	“Son las cantidades de alimentos que, por diversas razones, se deterioran y reducen la cantidad disponible para el consumo humano” (INCAP, 2006, p.34).	Existencia de pérdida de alimentos post cosecha y almacenado en la comunidad.	Perdida por post cosecha	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mujeres jefas de hogar</li> <li>Agricultores locales.</li> <li>Informantes claves</li> </ul>

**Tabla 4. Operacionalización de las variables de estudio de Acceso a los Alimentos**

Sub Variable	Definición		Indicador	Unidad de Análisis y Medición
	Definición Conceptual	Definición Operacional		
Adquisición de alimentos	“El Acceso a los alimentos, se refiere a la capacidad económica de la población para satisfacer sus necesidades básicas. En SAN sería la capacidad económica de la población para adquirir (comprar o producir) suficientes y variados alimentos para cubrir sus necesidades nutricionales” (INCAP, 2006, p.39)	Se refiere a las diferentes formas de las familias de adquirir alimentos para su consumo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Producción</li> <li>. Compra</li> <li>. Intercambio</li> <li>. Donación</li> </ul> Recolección	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Mujeres jefas de hogar</li> <li>. Informante clave</li> <li>. Agricultores.</li> </ul>
Ingreso: Trabajo familiar y otras formas de ingreso.	Se refiere a la cantidad de dinero que una familia puede gastar en un periodo determinado sin aumentar ni disminuir sus activos netos. Entre estos se encuentran: fuentes de ingresos económicos, salarios, dividendos, ingreso por intereses, pagos de transferencia, alquileres y demás” (INCAP, 2006, p.39).	Se refiere a diferentes formas para obtener ingresos económicos para la compra de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Trabajo familiar</li> <li>. Trabajo de la mujer</li> <li>. Trabajo fuera de la comunidad</li> <li>. Otras formas de ingreso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Mujeres jefas de hogar</li> <li>. Agricultores</li> </ul>
Recursos Materiales (Capital y Bienes)	“La falta de empleo trae como consecuencia inestabilidad de ingresos, lo que limita el acceso a bienes, y por tanto, a una alimentación adecuada comprometiendo el estado de salud de todos los que se ven afectados por esta condición, dando un estado de inseguridad alimentaria y nutricional (INCAP, 2006, p.45).	Se refiere a los bienes adquiridos por la familia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Salario</li> <li>. Capital (Trabajo)</li> <li>. Bienes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Mujeres jefas de hogar</li> <li>. Informante clave</li> <li>. Agricultores</li> </ul>

## 3.2 ENFOQUE Y MÉTODOS

### 3.3 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

En este sentido Aguirre (2011) dicen que el enfoque mixto:

Es la integración de metodologías cualitativas y cuantitativas (p. 1)

**Tabla 5. Enfoques utilizados**

Enfoque cuantitativo	Enfoque cualitativo
<ul style="list-style-type: none"><li>• No experimental</li><li>• Transversal</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Caso típico ideal</li><li>• Entrevistas</li></ul>

El Diseño de Investigación se refiere al “abordaje” general que habremos de utilizar en el proceso de investigación” (Hernández, et al., 2006, p. 686).

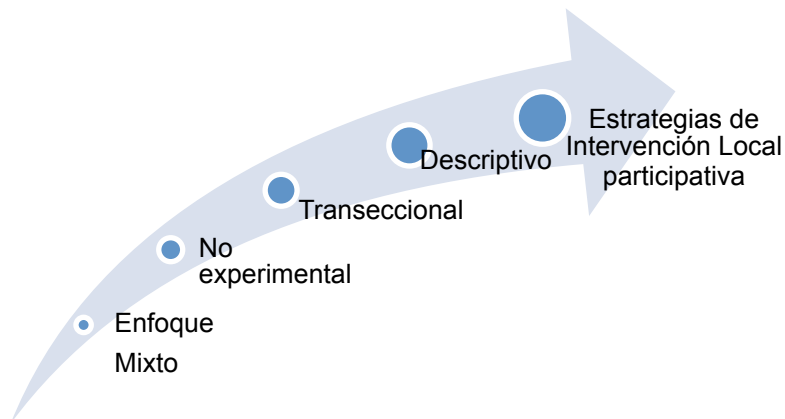
Tomando en cuenta que la investigación se realiza sin manipular las variables de estudio, ésta, es una Investigación no experimental porque:

Se trata de investigación donde no hacemos variar intencionalmente las variables independientes. Lo que hacemos es investigación no experimental, es observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos...No hay condiciones o estímulos a los cuales se expongan los sujetos de estudio. Los sujetos son estudiados en su ambiente natural, en su realidad.(Hernández, et al., 1991, p. 184)

Para este Diseño no experimental y tomando en cuenta el número de momentos de intervención para la recolección de la información; se realizó una investigación transeccional o transversal porque “recolecta datos en un sólo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado...puede medir varios grupos o subgrupos de personas, objetos o indicadores. (Hernández, et al., 1991, p. 186. 187)

Siguiendo un orden lógico en la planificación del dice no mixto no experimental, se propone ser; transaccional descriptivo. Este tipo de diseño “tiene por objetivo indagar la incidencia y los valores en que se manifiesta una o más variables...presentan un panorama del estado de una o más variables en uno o más grupos de personas” (Hernández, et al., 1991, p. 187,188)

### **Metodología de Investigación.**



**Figura 11: Metodología de Investigación.**

Fuente. Construcción propia

#### **3.3.1 UNIDAD DE ANÁLISIS Y RESPUESTAS**

“La unidad de análisis corresponde a la entidad mayor o representativa de lo que va a ser objeto específico de estudio en una medición y se refiere al qué o quién es objeto de interés en una investigación (Hernández R. et al., 2006, p. 419).

La unidad de análisis en el presente estudio lo constituye: los factores de riesgo de las mujeres jefas de familia que viven en la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua.

### 3.3.2 POBLACIÓN Y MUESTRA

#### 3.3.2.1 POBLACIÓN

La Población se define como “el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones” (Hernández R. et al., 1991, p. 2004). En el presente estudio la población la compone la sumatoria total de los grupos seleccionados de la siguiente forma:

Los participantes corresponden a los diferentes grupos, seleccionados con los criterios siguientes: Mujeres adultas jefas de familia, Agricultores que siembran granos básicos (arroz, maíz y /o frijoles) dueños de su tierra de cultivo, Comerciantes locales, comerciantes distribuidores y Lideres locales. Para conocer esta información se levantó un marco muestral en la comunidad estudiada. (Ver tabla N° 4.)

**Tabla 6. Participantes del estudio**

<b>Grupos Seleccionados</b>	<b>Criterios de selección</b>	<b>Conceptualización</b>	<b>Total (49)</b>
<b>Mujeres</b>	Mujeres	Mujeres adultas, jefas de familia y con familia.	(23 entrevistadas) 24 total de la comunidad. *
<b>Agricultores</b>	Agricultores	Agricultores de granos básicos (arroz, maíz y /o frijoles) dueños de su tierra de cultivo.	(11 entrevistados) 17 agricultores *
<b>Comerciantes Locales</b>	Mercaditos	Actor social que tienen comercios en la comunidad.	4 Total de la comunidad. *
<b>Informantes clave</b>	Líder local	Agente social que capitaliza mejor sus potencialidades locales.	2 lidere local relacionados con la temática investigada.
<b>Comerciantes distribuidores</b>	Distribuidores de alimentos ajenos a la comunidad.	Actor social que llega a la comunidad a vender productos alimenticios ajeno a la comunidad.	2

- Para conocer este total se levantó un marco muestral en la comunidad estudiada.

### 3.3.2.2 MUESTRA

La selección de grupos y el establecimiento de criterios para su selección determina que en el Diseño de investigación se utiliza una muestra no probabilística, la cual es utilizada en estudios “que requieren una cuidadosa y controlada elección de sujetos con ciertas características específicas previamente en el planteamiento del problema” (Hernández R. et al., 1991, p. 226). Ver Tabla N 4.



### 3.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS APLICADOS

#### 3.4.1 INSTRUMENTOS

Sobre los instrumentos de investigación Mertens, 2005, citado por Hernández, Fernández, & Batista, (2006) plantea que:

Es la herramienta utilizada por el investigador para recolectar la información de la muestra seleccionada y poder resolver el problema de la investigación, que luego facilita resolver el problema de mercadeo. Los instrumentos están compuestos por escalas de medición. Todos los pasos previos realizados hasta este punto, se resumen en la elaboración de un instrumento apropiado para la investigación. (p. 287)

#### 3.4.2 TÉCNICAS

De acuerdo con la definición clásica de Mertens, 2005, citado por Hernández, Fernández, & Batista (2006), las técnicas de investigación son:

Procedimientos metodológicos y sistemáticos que se encargan de operativizar e implementar los métodos de Investigación y que tienen la facilidad de recoger información de manera inmediata, las técnicas son también una invención del hombre y como tal existen tantas técnicas como problemas susceptibles de ser investigados. Las Técnicas tienen ventajas y desventajas al mismo tiempo, y ninguna de ellos puede garantizar y sentirse más importante que otros, ya que todo depende del Nivel del problema que se investiga y al mismo tiempo de la capacidad del investigador para utilizarlas en el momento más oportuno. Esto significa entonces que las técnicas son múltiples y variables que actúan para poder recoger información de manera inmediata. (p. 274)

En el desarrollo de la investigación y para recabar información se utilizaron las Técnicas de Investigación entrevista a profundidad para cada uno de los participantes en el estudio. Para la ejecución de esta entrevista a los diferentes grupos de informantes seleccionados se elaboro una Guía de entrevista estructurada

que contiene los criterios definidos para cada uno de ellos.

## ENTREVISTA INDIVIDUAL

Pauda, 1979, citado por Hernández, Fernández, & Batista (2006) dice que:

La entrevista individual es una técnica de recopilación de información que tiene lugar cara a cara entre el evaluador y la persona entrevistada. Es una herramienta sencilla y rápida de utilizar y los recursos necesarios para su realización son moderados. Esto la convierte en una herramienta indispensable en evaluación (p. 289).

## ENTREVISTA CON EL INFORMANTE CLAVE

Berelson, 1952, citado por Hernández, Fernández, & Batista (2006) sobre la entrevista a informante clave dice que:

La entrevista con el informante clave es una variante de la entrevista general con la variante de que se realiza con un individuo que posee conocimientos destrezas o experiencia únicos o especializados dentro de una organización o que esté dispuesto a compartirlos con el entrevistador (p. 295).

Al igual que la entrevista individual para la ejecución de esta entrevista a los informantes claves se elaboró una Guía de entrevista que contiene también los criterios definidos para ellos.

## VALIDEZ

Para asegurar la validez de los instrumentos de investigación se aplicaron dos criterios: Un criterio de adaptación y actualización de instrumentos ya validados por la FAO/INCAP en investigaciones similares y un segundo criterio de jueces, que consistió en la revisión del asesor temático y un experto metodológico en función de los criterios de variables e indicadores de investigación.

La decisión de realizar entrevistas fue estudiando la posibilidad de encontrar un gran número de población que no sabe leer ni escribir lo que dificultaría la obtención de la información en el tiempo y forma previamente definidos. De igual manera se pensó en la necesidad de establecer una relación cara a cara con la población estudiada para cumplir con dos propósitos: motivarlos para participar

activamente en el proceso y lograr los objetivos formulados en el estudio y optimizar el recurso tiempo, dado que este es limitado en este proceso.

### 3.5 FUENTES DE INFORMACIÓN

Escalona, 2001, citado por Hernández, Fernández, & Batista (2006) nos enuncia que:

Las fuentes de información son todos los documentos que de una forma u otra difunden los conocimientos propios de un área (educación, salud, artes y humanidades, ciencias exactas, computación, etc.). Cada uno de estos documentos da origen a las fuentes primarias de información, y éstos a su vez, dan lugar a otros documentos que conforman las fuentes secundarias y terciarias. (p. 449)

#### 3.5.1 FUENTES PRIMARIAS

El concepto propuesto por Laflen, 2001, citado por Hernández, Fernández, & Batista (2006) nos dice que:

Las fuentes primarias contienen artículos o informes que exponen por primera vez descubrimientos científicos, observaciones originales o los resultados de la investigación experimental o de campo, los cuales comprenden contribuciones nuevas al conocimiento, su publicación establece el registro en forma permanente del progreso de la ciencia, la tecnología, las humanidades y las artes. (p. 452)

Las fuentes de información primaria en esta investigación la constituyen los Comerciantes Locales, los comerciantes distribuidores, las Mujeres jefas de familia, los Agricultores locales y los líderes comunitarios.

#### 3.5.2 FUENTES SECUNDARIAS

Laflen, 2001, citado por Hernández, Fernández, & Batista (2006) nos habla que las fuentes secundarias

“Son textos basados en hechos reales. Una fuente secundaria contrasta con una primaria, que es una forma de información que puede ser considerada como un

vestigio de su tiempo. Una fuente secundaria es normalmente un comentario o análisis de una fuente primaria” (p. 587).

Las fuentes secundarias consideradas en esta investigación fueron documentos oficiales de la Alcaldía de Esquías, Comayagua, libros de registro de los Centros Educativos y Centro de Salud existentes en la Aldea.

## **CAPÍTULO IV RESULTADOS Y ANÁLISIS**

Una vez aplicados los instrumentos de investigación definidos previamente, se procedió a digitalarlos para su posterior análisis en función de dar respuesta al problema de investigación el cual es ¿Cuáles son los factores de riesgo en Seguridad Alimentaria y Nutricional en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua? y los objetivos propuestos para su análisis. A continuación se detallan los hallazgos encontrados.

Teniendo este estudio dos variables independientes de investigación con sus respectivos indicadores, los factores de riesgo en la Disponibilidad de los Alimentos y los factores de riesgo en el Acceso a los Alimentos se presentan los hallazgos y el análisis en este orden.

### **4.1 COMPARACIÓN ENTRE UNIDAD DE ANALISIS Y LA ENCUESTA**

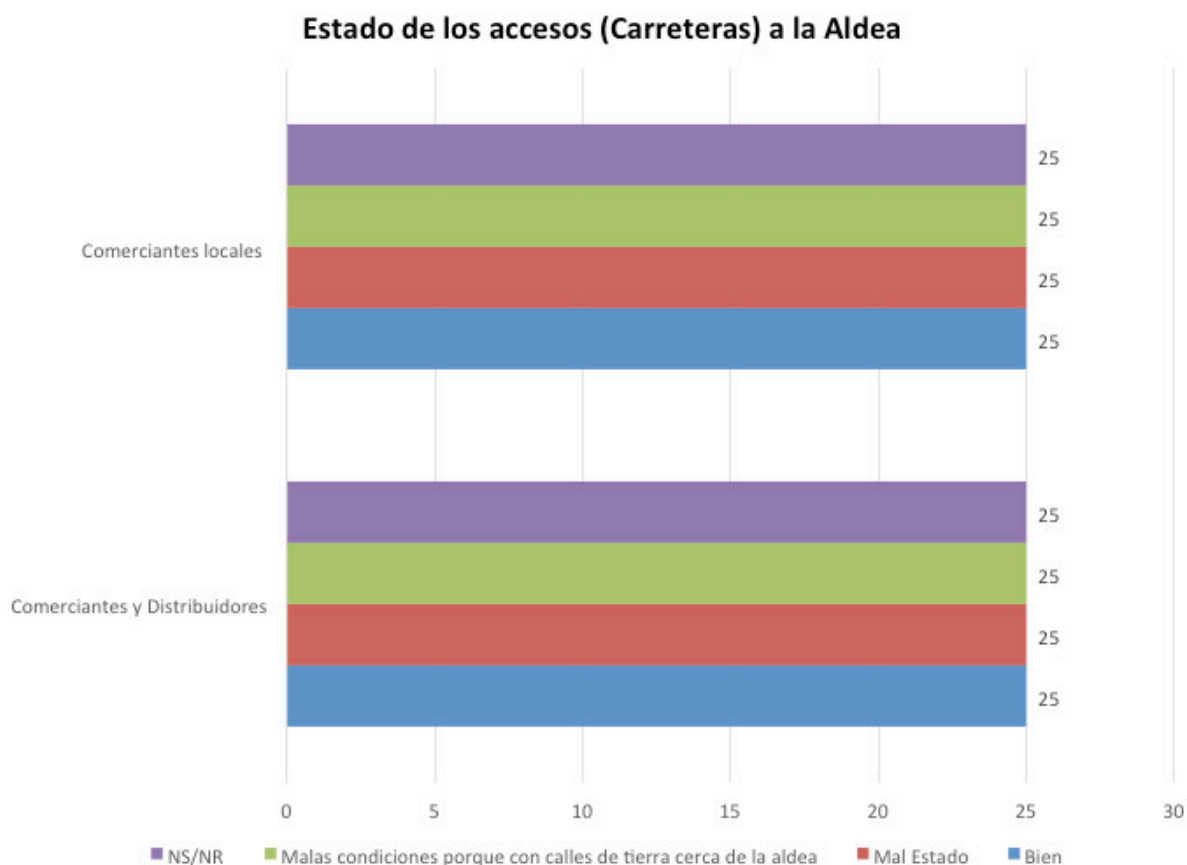
#### **4.1.1 Hallazgos y análisis referentes a factores de riesgo en Disponibilidad de Alimentos. \***

##### **Objetivo de Investigación N° 1**

Identificar los factores de riesgo que determinan la Disponibilidad de alimentos en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Masica, Esquías, Comayagua; para fortalecer su Seguridad Alimentaria y Nutricional.

#### 4.1.1.1 Comercio interno:

##### a) Vías de acceso:



**Figura 12: Estado de los accesos (Carreteras) a la Aldea**

Fuente: Construcciones propia

Lo anterior es indicativo de que las vías de acceso representa un factor de riesgo que obstaculiza el acceso físico de los alimentos con lo cual se ve afectada la disponibilidad de los alimentos en la comunidad y en los hogares.

Dos entrevistado (Comerciantes Locales) opinan que las vías de acceso a la comunidad en época de lluvia están en malas condiciones porque son de tierra, uno opina que están bien y otro no contesto; tres de los entrevistados dijeron que en época de verano están bien sólo que llenas de polvo y otro no opino al respecto. Las mismas respuestas fueron dadas por los dos comerciantes distribuidores de alimentos entrevistados.

#### b) Integración a los mercados regionales

Tres de los cuatro entrevistados (Comerciantes locales) opinan que el Mercado más cercano es Tegucigalpa y los comerciantes distribuidores informaron que traen sus productos hasta la comunidad desde Tegucigalpa. Los dos informantes claves informan también que los mercados más cercanos son Talanga que queda a una distancia de 56 kms de La Masica y Tegucigalpa que queda a una distancia de 100 kms de La Masica.

Las largas distancias a la que quedan de la comunidad los mercados as indicativo de la poca posibilidad de que exista una integración de mercados que facilite la adquisición de los alimentos de los pobladores y que al mismo tiempo baje los costos de compra de los mismos.

#### c) Funcionamiento del mercado local

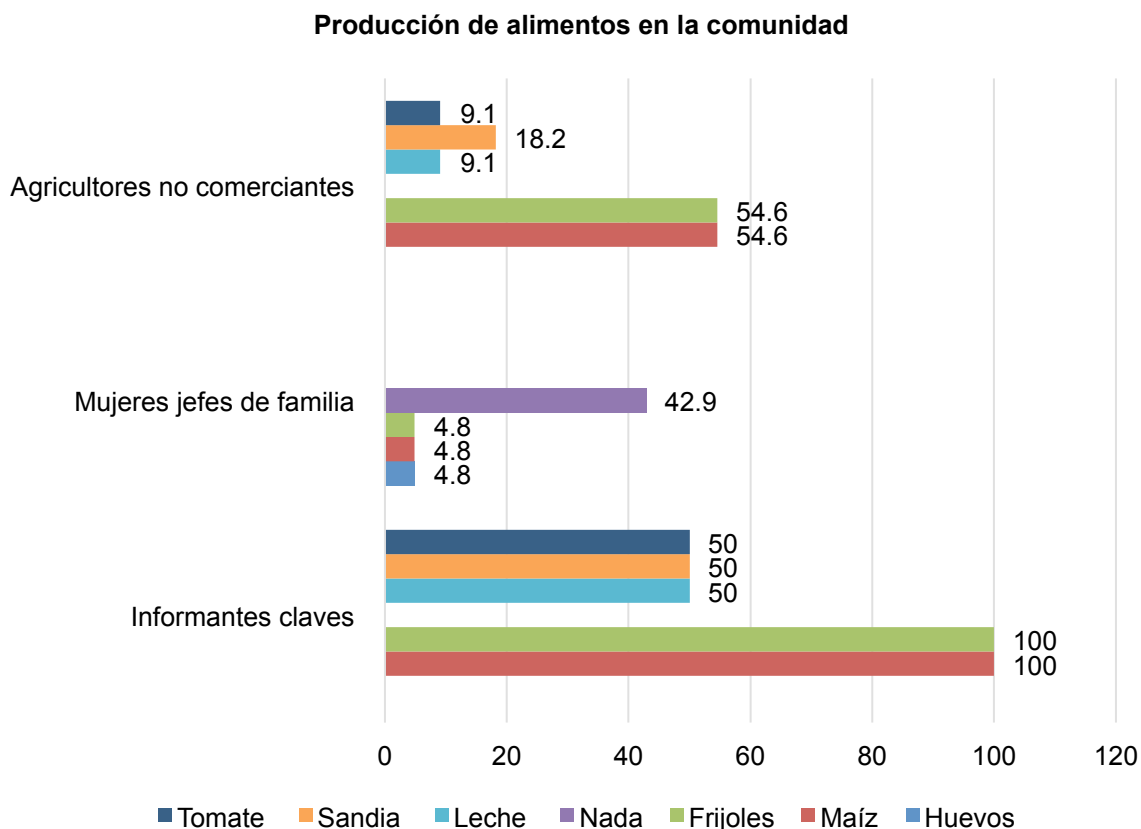
Todos los entrevistados dijeron que no hay Mercado en la comunidad.

Estos dos hallazgos referidos básicamente a la no existencia de un mercado local y a la lejanía de otros mercados, donde los pobladores de la comunidad puedan comprar y vender sus productos sin intermediarios, asociado a que; por esta razón, no se puede implementar la integración a otros mercados; obstaculiza directamente la disponibilidad de alimentos lo que se convierte en factores de riesgo.

#### 4.1.1.2 PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

##### a) Tipos de cultivo

**Figura 13: Producción de alimentos en la comunidad**

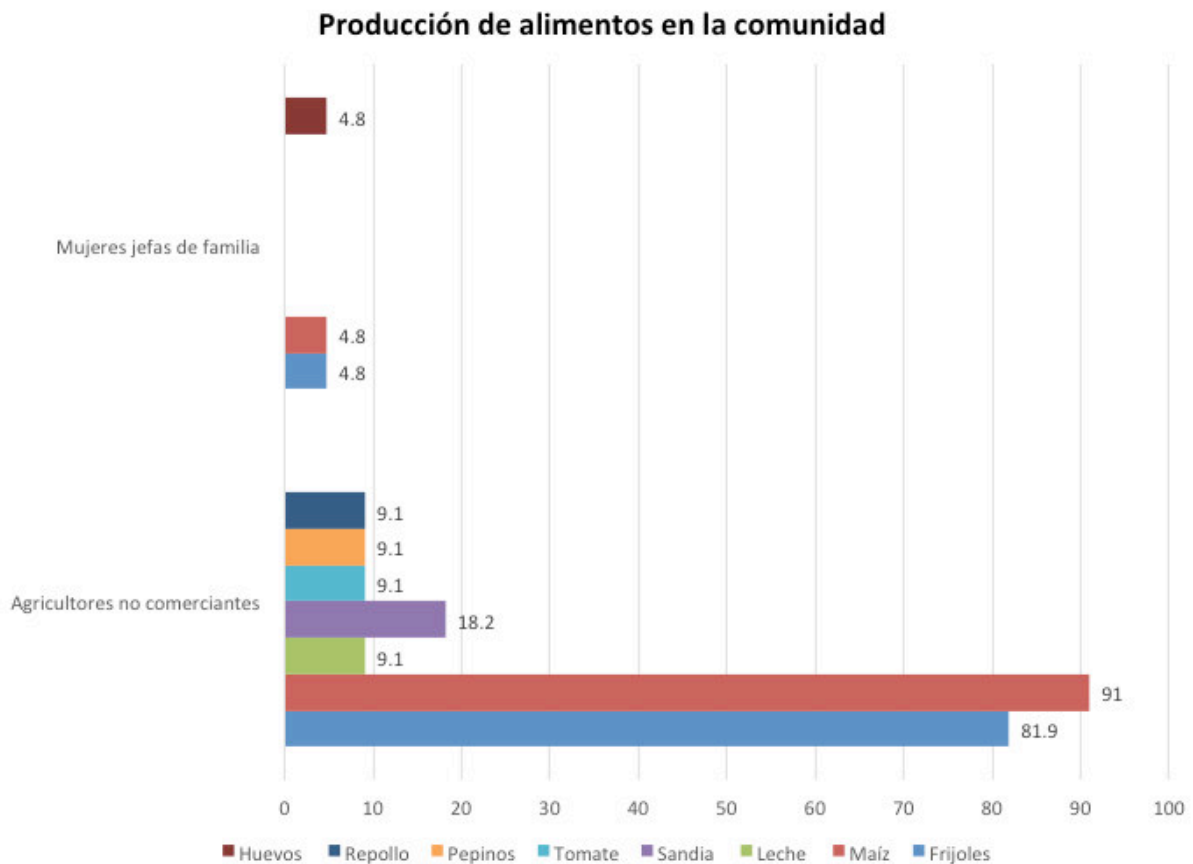


Fuente: Construcción propia

Los hallazgos de los indicadores de producción de alimentos representan también factores de riesgos para la alimentación de las familias de las mujeres jefas de hogar, dado que se está hablando básicamente de del predominio de dos cultivos en la comunidad: maíz y frijoles que se convierten en alimentos para autoconsumo.

Al no existir el interés de las mujeres en otros tipos de producción como la producción pecuaria ni en la recolección de alimentos silvestres existentes en la comunidad, los indicadores de producción de alimentos se problematizan aún más, indicativo de que es importante plantear alternativas sostenibles que ayuden a superar esta problemática.





**Figura 14: Producción de alimentos en la comunidad**

Fuente: Construcciones propia

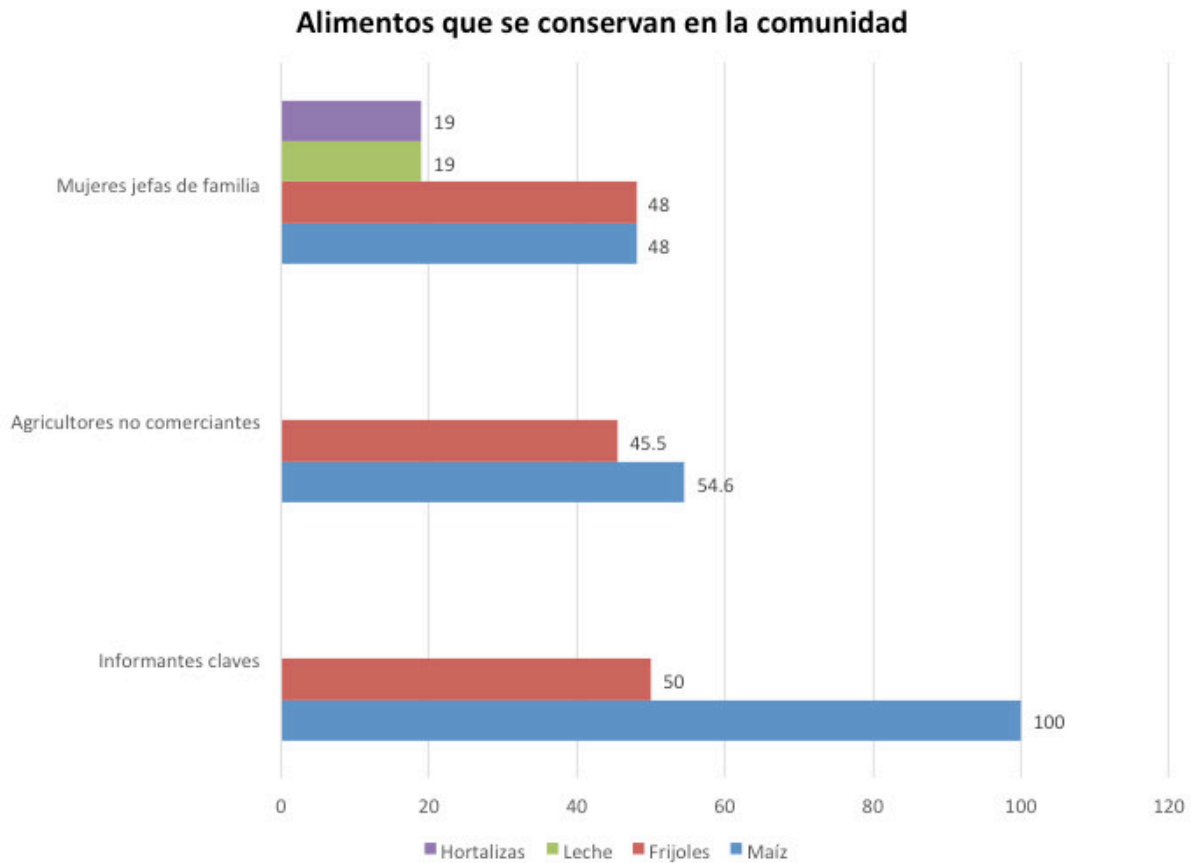
Referente a la producción en la comunidad, tanto los informantes claves como los agricultores y las mujeres jefas de familia coinciden en la comunidad se cultiva básicamente maíz y los frijoles.

La producción pecuaria en la comunidad es inexistente, aunque exista la posibilidad para desarrollar proyectos pecuarios en los cuales se involucren los hombres y las mujeres.

En relación a otros tipos de productos alimenticios en la comunidad, se cultivan hortalizas para la venta fuera de la comunidad. Esta comercialización es hecha por personas ajenas a la comunidad.

Las mujeres no recolectan plantas silvestres existentes en la comunidad para sus consume o el de su familia.

#### 4.1.1.3 RESERVA DE ALIMENTOS.

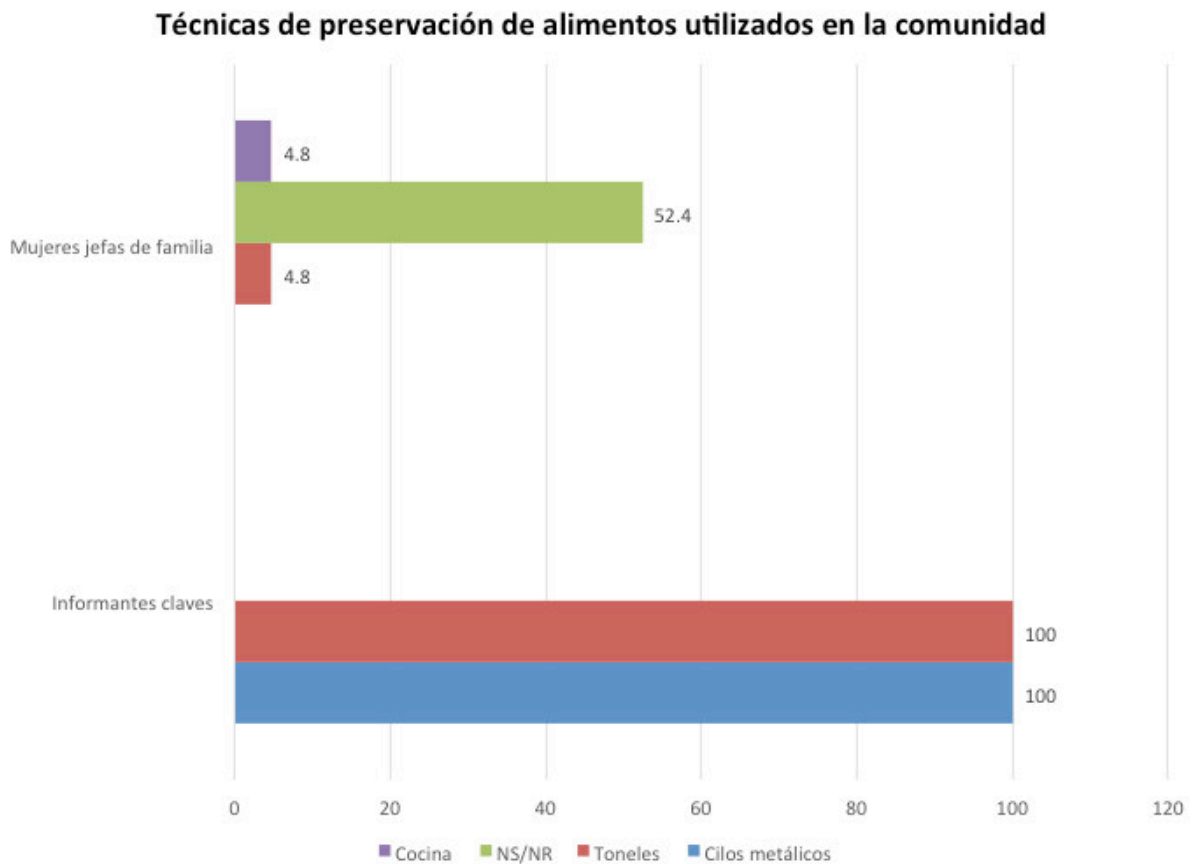


**Figura 15: Alimentos que se conservan en la comunidad**

Fuente: Construcciones propia

En sintonía con los hallazgos en producción de alimentos, se encontró que de igual manera los alimentos que se reservan para consumo interno son los frijoles y el maíz. Todos los informantes coinciden al respecto.

#### 4.1.1.4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.



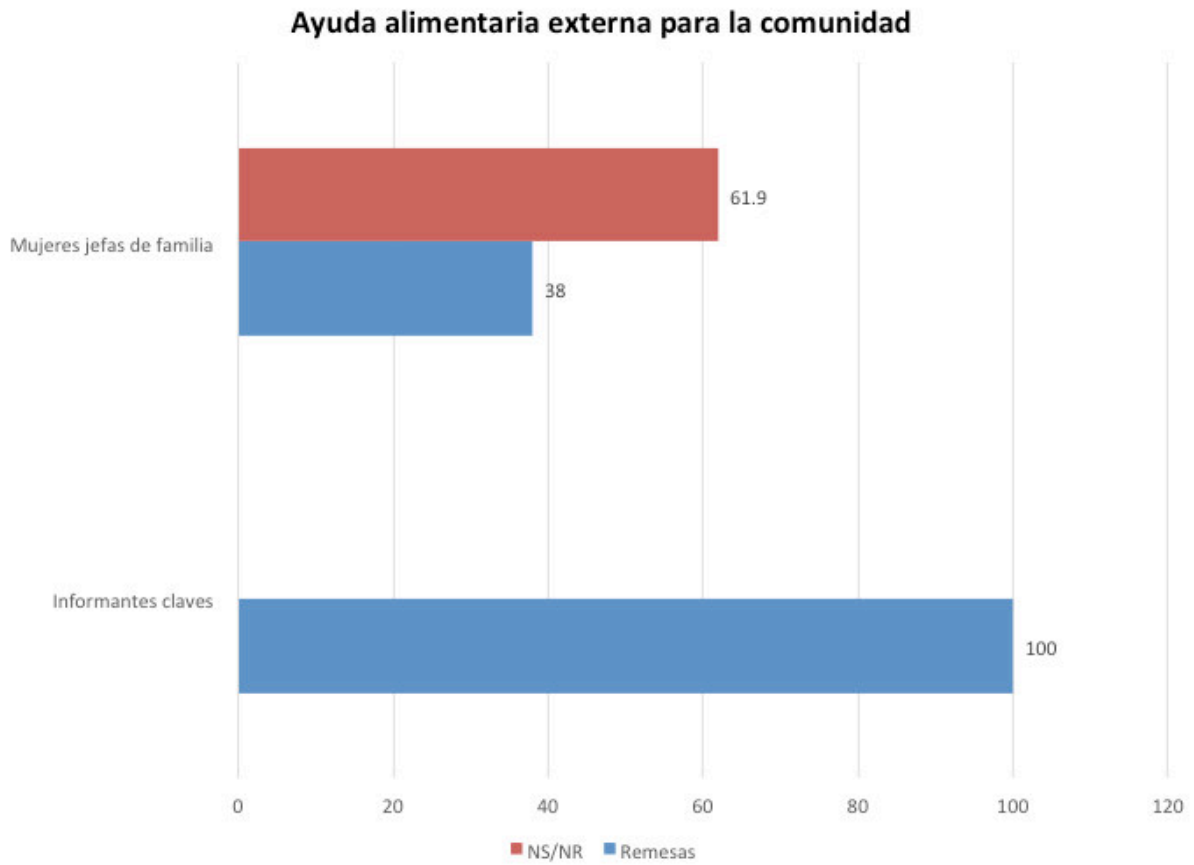
**Figura 16: Técnicas de preservación de alimentos utilizados en la comunidad**

Fuente: Construcciones propia

Estas prácticas de almacenamiento les son funcionales puesto que no reportan pérdidas por almacenamiento y representa un indicador positivo de disponibilidad de alimentos.

Sobre las formas de almacenamiento de alimentos en la comunidad se encontró que generalmente se almacenan en toneles y silos metálicos. Para preservar los frijoles utilizan generalmente pastillas. Y el tiempo de almacenamiento es de un año. Particularmente las mujeres almacenan el maíz y los frijoles en toneles y lo almacenan por seis meses.

#### 4.1.1.5 AYUDA ALIMENTARIA EXTERNA.



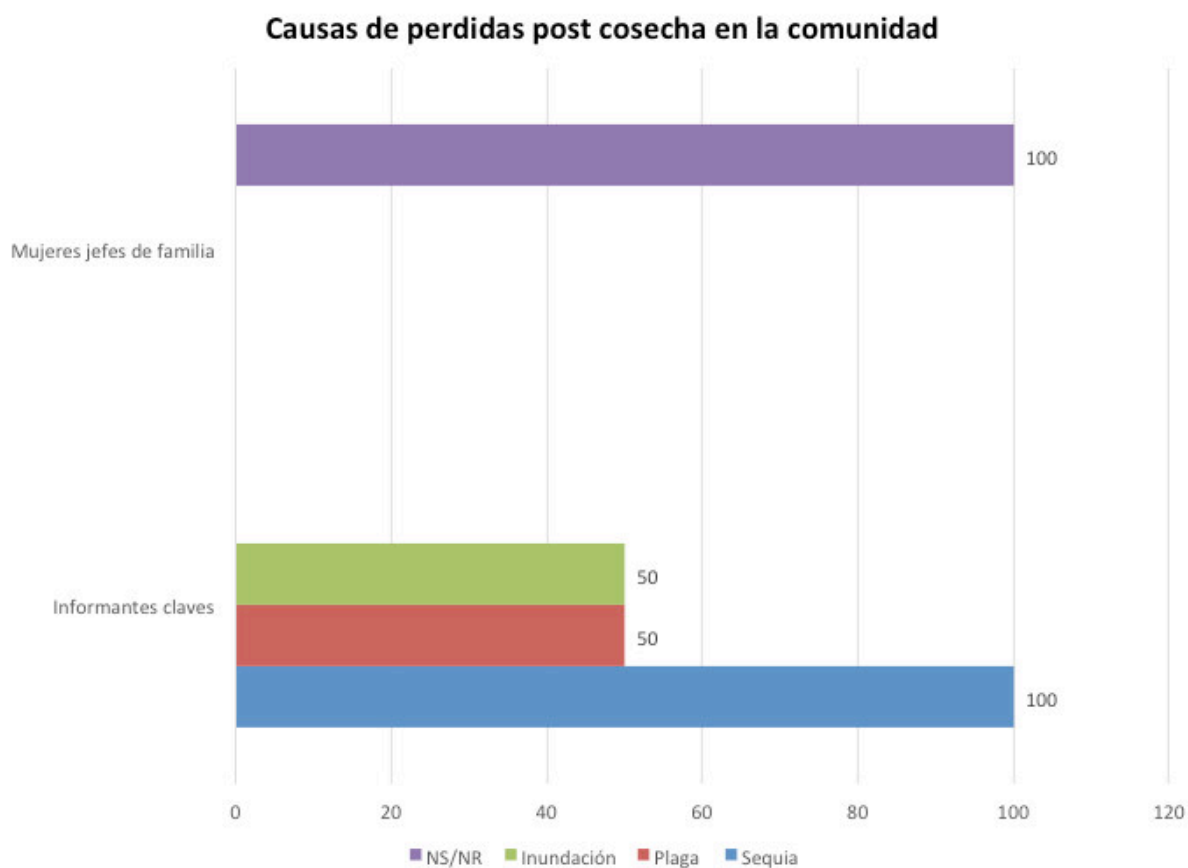
**Figura 17: Ayuda alimentaria externa para la comunidad**

Fuente: Construcciones propia

La no existencia de ayuda alimentaria en los hogares de las mujeres jefas de familia se considera una limitante de disponibilidad de alimentos por lo tanto un factor de riesgo para su Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Referente a la ayuda alimentaria externa, de las 23 entrevistadas solo una contestó que tiene ayuda alimentaria externa referida a la merienda escolar. El resto opinó que no tiene ningún tipo de ayuda.

#### 4.1.1.6 PERDIDA POST COSECHA



**Figura 18: Causas de pérdidas post cosecha en la comunidad**

Fuente: Construcciones propia

Este indicador representa un factor de riesgo de disponibilidad de alimentos puesto que limita la obtención final del alimento cultivado. En general los entrevistados opinan que las pérdidas post cosecha en la comunidad se dan por sequías, plagas e inundaciones. Estas han ocasionado muchas pérdidas a nivel de la comunidad.

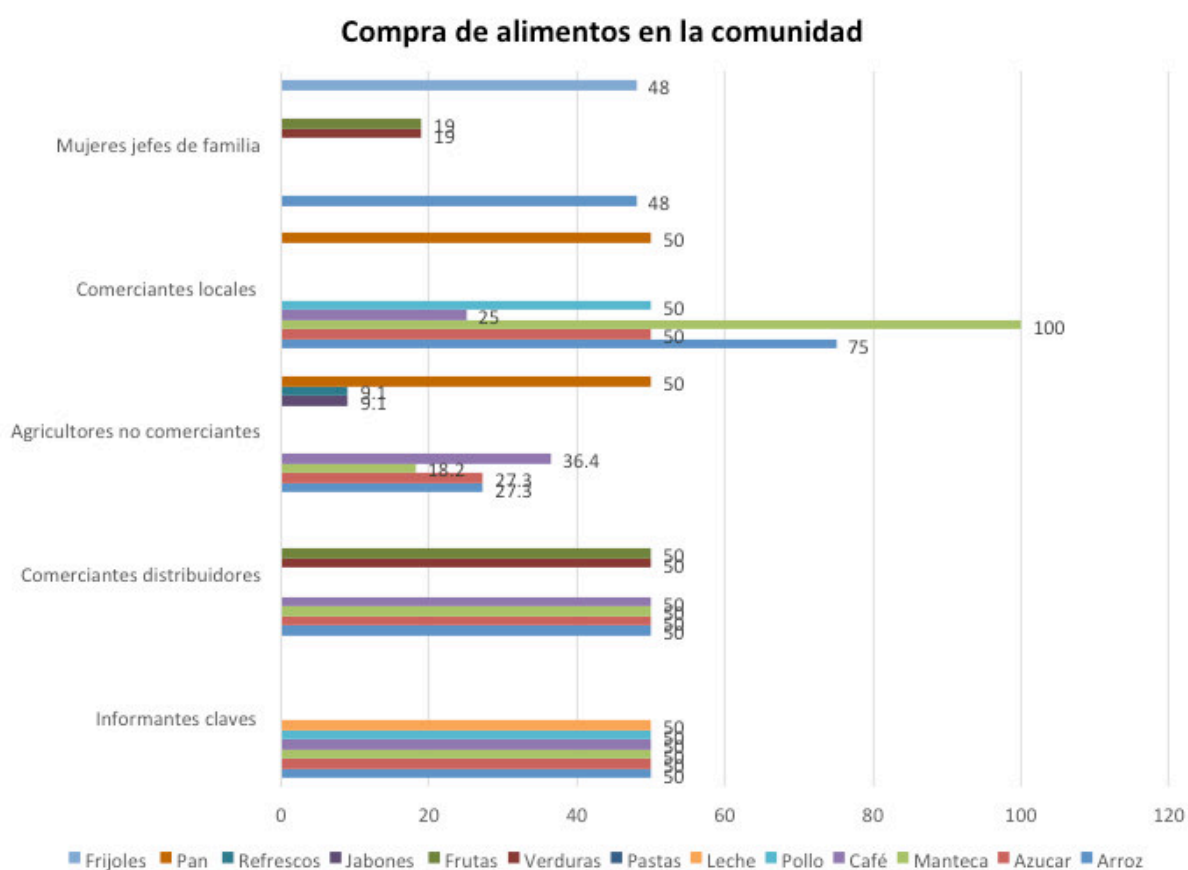
## 4.2 HALLAZGOS Y ANÁLISIS REFERENTES A FACTORES DE RIESGO EN EL ACCESO A ALIMENTOS

### Objetivo de Investigación N° 2

Identificar los factores de riesgo que determinan el Acceso a los alimentos en los hogares de las mujeres jefas de familia, la Aldea de La Masica, Esquías, Comayagua; para fortalecer su Seguridad Alimentaria y Nutricional.

#### 4.2.1 Formas de adquisición de alimentos

##### 4.2.1.1 Compra

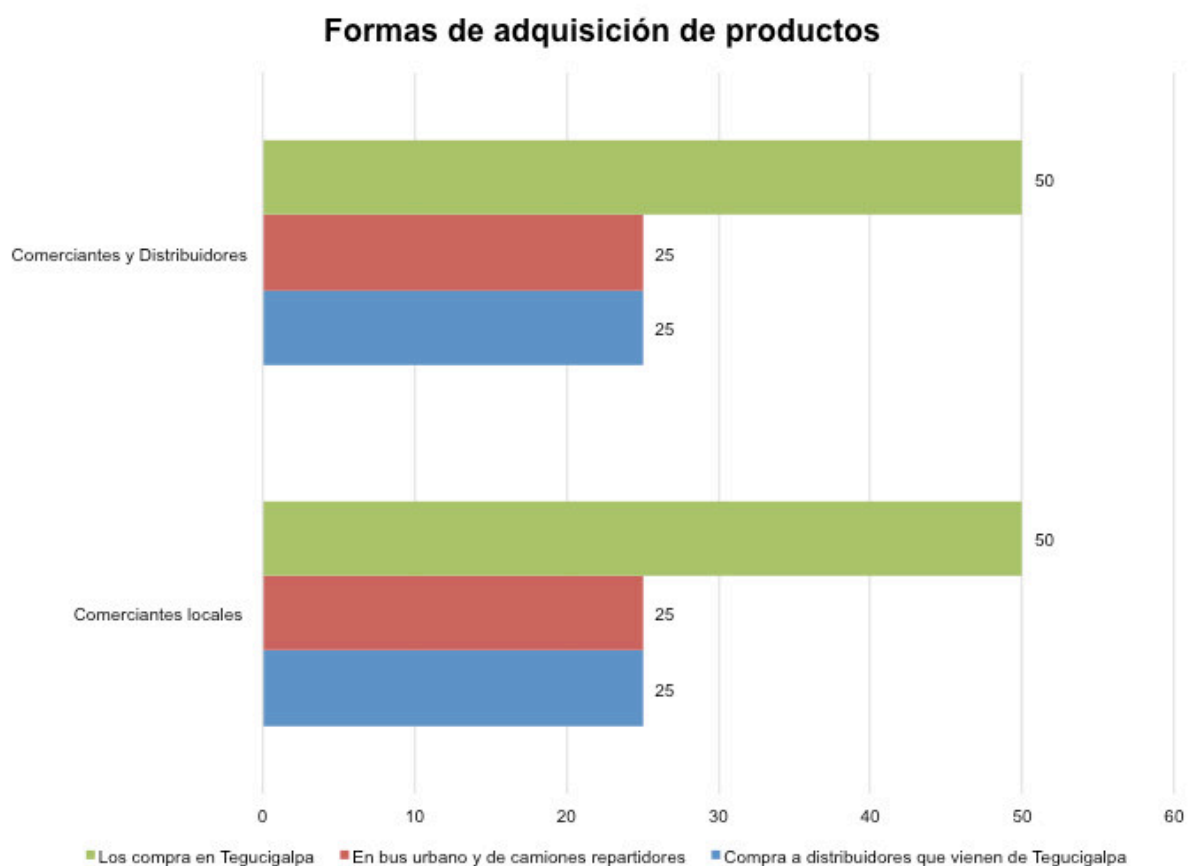


**Figura 19: Compra de alimentos la comunidad**

Fuente: Construcciones propia

De acuerdo a este hallazgo se infiere que la dieta de las familias investigadas no es variada ni balanceada, por lo que se convierte en un factor de riesgo de acceso físico a alimentos.

Y los productos que con más frecuencia compran son: manteca, arroz, azúcar, café, huevos, pollo, embutidos, mantequilla y queso; convirtiéndose estos, en su dieta básica. Coincidiendo información con la proporcionada por los comerciantes locales e informantes claves quienes dijeron que los productos de mayor venta son: azúcar, huevos, café, pan, manteca, embutidos y pollo.



**Figura 20: Formas de adquisición de productos**

Fuente: Construcciones propia

Referente a las formas de adquisición de alimentos de las mujeres jefas de hogar se encontró que se abastecen de alimentos en pulperías de la comunidad. Y tanto los comerciantes locales como distribuidores llevan a la comunidad sus

productos desde Tegucigalpa.

Sobre las prácticas de intercambio, donación y recolección de alimentos: Ninguna de las 23 entrevistadas declaró que reciben intercambios de alimentos, ni donaciones de alimentos o recolectaban plantas silvestres existentes en la comunidad para preparar alimentos.

#### 4.2.1.2 Trabajo familiar y otras formas de ingreso.

Referente al trabajo familiar se encontró que no hay empresas familiares a nivel de la comunidad, los hombres se dedican a la agricultura, las mujeres a la casa y los niños no trabajan. De las 23 mujeres jefas de hogar entrevistadas, 13 contestaron que solo uno de los miembros de su familia trabaja, una dijo que dos, otra dijo que tres y ocho informaron que ninguno de sus miembros de su familia trabajaba. De los 11 agricultores entrevistados solo 3 informaron que sus hijos les ayudaban en la agricultura y que no les pagan.

El Trabajo fuera de la comunidad se desarrolla básicamente en las fincas de café y es por temporadas. Otras fuentes de ingreso informan que son las remesas familiares.

Estos hallazgos referidos a los diferentes tipos de ingreso son indicativos de limitadas fuentes de ingreso para las mujeres dado que realizan básicamente trabajo doméstico no remunerado. Sin embargo es importante considerar el ingreso por medio de remesas familiares que de alguna forma les ayuda a paliar su precaria situación económica.

#### 4.2.1.3 RECURSOS MATERIALES.

##### a) Salario:

Referente a los recursos materiales específicamente el salario, los informantes claves opinan que un asalariado Agrícola dentro de la comunidad es de L 100.00 a L. 150.00 al día dependiendo de la actividad. Fuera de la comunidad ganan L.200.00



Los agricultores informaron que la ganancia principal de la venta de sus granos básicos es para volver a producir. Si tiene ganancias las utilizan comprando alimentos y medicinas. Mientras que las mujeres opinaron que lo gastan en su alimentación.

b) Capital:

En la comunidad no hay cooperativas pero sí la Caja Rural y prestamistas locales. Referente a la utilización de préstamos para la agricultura cinco agricultores contestaron que si han pedido, seis contestaron que no y todos informaron que no han pedido préstamo a un prestamista local.

c) Trabajo:

Las mujeres jefas de hogar informan que: cuatro de ellas el lugar de trabajo de los miembros de su familia es en Los Estados Unidos, tres que trabajan en PHOHECO. El destino principal que se da del ingreso de la familia es para comida, para estudios, para ropa, para medicina y dos no contestaron. Ninguna de las entrevistadas participa en microempresas y solo una participa en la Caja Rural

Se puede inferir que el ingreso económico es limitado, sobre todo porque no existen empresas familiares en la comunidad. Estos hallazgos representan factores de riesgos referentes a los salarios y capital visto como un recurso material necesario para mujeres puedan acceder a los alimentos para el consumo familiar.

d) Bienes

Referente al patrón de herencia, se encontró que hereda a hijos varones y mujeres por igual.

Sobre la tenencia de la tierra y animales las mujeres informaron: solo 5 tiene tierra propia y solamente 5 tiene cría de gallinas para autoconsumo, y una tiene cría de vacas.

Los hallazgos referente a los bienes, también representan un factor de riesgo para las mujeres y sus familias ya como se especifico anteriormente como no producen en sus casas por lo tanto no tiene este tipo de bienes.

## **CAPÍTULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **5.1 CONCLUSIONES**

Objetivo de Investigación N° 1

Identificar los factores de riesgo que determinan la Disponibilidad de alimentos en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Masica, Esquías, Comayagua; para fortalecer su Seguridad Alimentaria y Nutricional.

Referente a los factores de riesgo que determinan la Disponibilidad de alimentos en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua; para fortalecer la Seguridad Alimentaria y Nutricional en sus hogares.

a. Con relación a los factores de riesgo referidos a la disponibilidad de los alimentos:

- Los caminos de acceso en mal estado, la no existencia de un mercado local y la no existencia de ayuda alimentaria para las mujeres de la comunidad; representan unos de los principales problemas que obstaculiza el acceso físico de alimentos por lo tanto su disponibilidad en la comunidad y a los hogares, sin embargo, la solución a esta problemática no depende directamente de las mujeres jefas de familia.
- En cuanto a la producción de alimentos, esta representa una limitante en la disponibilidad, ya que los alimentos que se producen en la comunidad son maíz y frijoles, los cuales básicamente son para autoconsumo; por otro lado, la no existencia de una producción pecuaria y la falta de interés manifiesto en la recolección de alimentos silvestres como el chipilín y la flor de izote que se encuentran en la comunidad, contribuyen aun más con las condiciones de inseguridad alimentaria de los hogares de las mujeres jefas de familia.
- La variable referente a las pérdidas post cosecha se dan en el campo por inundaciones, sequías y plagas, las cuales no afectan directamente a las

familias en estudio ya que ellas no cultivan y tiene la practica común de comprar para almacenar en toneles (maíz y frijoles).

b. En lo relacionado a los factores de riesgo que determinan el acceso a los alimentos:

#### Objetivo de Investigación N° 2

Identificar los factores de riesgo que determinan el Acceso a los alimentos en los hogares de las mujeres jefas de familia, la Aldea de La Masica, Esquías, Comayagua; para fortalecer su Seguridad Alimentaria y Nutricional.

- Los productos que con más frecuencia compran son: arroz, azúcar, café, manteca, huevos, pollo, embutidos, mantequilla y queso; convirtiéndose estos, en su dieta básica. De acuerdo a este hallazgo se infiere que la dieta de las familias investigadas no es variada ni balanceada ni nutritiva lo que pone en riesgo el estado nutricional de las familias en estudio.
- Se puede inferir que el ingreso económico es limitado dado que en la comunidad no hay fuentes de trabajo; sumado a esto el hecho de que no están organizadas dificulta el acceso a los recursos a través proyectos de desarrollo comunitarios.
- Con relación a la tenencia de la tierra y de bienes, los hallazgos también representan un factor de riesgo para las mujeres jefas de familia; dado que apenas el 22% indicaron que tiene tierra propia las y el 78% dijeron no tener acceso a la tierra. Solamente 21% tiene cría de gallinas para autoconsumo, y el 4% tiene ganado.
- Existe interés por contar con ayuda alimentaria externa. Este hecho llama la atención ya que se contrapone con la necesidad de producir alimentos; por otro lado, se encontró que en la comunidad hay personas que reciben remesas familiares, lo que hace pensar que exista la posibilidad de la

dependencia de las remesas y de la donación de alimentos, mismas que les ha limitado la búsqueda de soluciones sostenibles a corto, mediano o largo plazo a su problemática.

## **5.2 RECOMENDACIONES**

### Objetivo de Investigación N° 1

Identificar los factores de riesgo que determinan la Disponibilidad de alimentos en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Masica, Esquías, Comayagua; para fortalecer su Seguridad Alimentaria y Nutricional.

- Para mejorar la dieta básica de las familias se podría potenciar la recolección y el consumo de los alimentos silvestres disponibles en la comunidad como ser el chipilin y la flor de izote a través de charlas demostrativas de preparación y consumo de los mismos.

### Objetivo de Investigación N° 1y N°2

Identificar los factores de riesgo que determinan la Disponibilidad y el acceso de alimentos en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Masica, Esquías, Comayagua; para fortalecer su Seguridad Alimentaria y Nutricional.

- La Seguridad Alimentaria y Nutricional en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua se encuentra sumamente afectada por los factores multicausales que afectan tanto la disponibilidad como el acceso a alimentos por parte de las familias por lo que se propone una intervención que dé respuesta al mejoramiento de ambas factores; en este sentido se pueden generar proyectos comunitarios que fortalezcan a ambos determinantes; los de disponibilidad y de acceso a los alimentos.
- Tomando en cuenta la problemática referente a la producción de alimentos se recomienda organizar a las mujeres jefas de familia para que una vez organizadas puedan potenciar los recursos disponibles a través de la

generación de proyectos sostenibles, como ser el cultivos de huertos familiares o comunales, cría de tilapias, cría de gallinas, de conejos, procesamiento de frutas de temporada (ciruelas, mangos, nances y tamarindos) y la panadería y la repostería; unido siempre a estrategias educativas y de administración de Proyectos para la administración de sus recursos y para mejorar su dieta alimenticia.

- Objetivo N° 3 Consensuar junto con las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Masica, Esquías, Comayagua, estrategias de intervención; que fortalezcan su Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Como resultado de la socialización de los hallazgos del diagnóstico el grupo en estudio mostró el interés en la producción de alimentos, a través de la implementación de un proyecto de cría de cerdos y el procesamiento de sus derivados. Esta actividad fortalecerá la producción de alimentos y en consecuencia su acceso a este alimento. Y una vez que el proyecto alcance su vida útil también podrá generar ingresos económicos para acceder a otros alimentos con los cuales mejoren su dieta básica.

## CAPÍTULO VI APLICABILIDAD

Una vez realizado el diagnóstico y obtener la respuesta de los objetivos específicos uno y dos, se procedió a socializar los hallazgos con las mujeres jefas de hogar con el objetivo de definir las estrategia de desarrollo local que ellas considerarían para intervenir y superar su problemática específica. En este capítulo se desarrolla el planteamiento utilizado para ello con los hallazgos respectivos.

### 6.1 METODOLOGÍA DE TRABAJO PARA LA SOCIALIZACIÓN DE LOS RESULTADOS Y DEFINICIÓN DE LAS ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN.

Para el desarrollo de esta etapa se ejecutaron dos técnicas de desarrollo participativo. La primera una Matriz de priorización de problemas y la segunda Identificación de soluciones locales.

Con el desarrollo de la Técnica de Matriz de priorización de problemas se logró que las mujeres jefas de familia priorizaran la problemática referente a los factores de riesgo tanto en la disponibilidad como en el acceso a los alimentos que afectan la alimentación en sus hogares y que ellas quisieran intervenir. Mientras que con la Técnica de Identificación de soluciones locales, se logró que se definieran soluciones locales a la problemática anteriormente priorizada.

#### 6.1.1 TÉCNICA MATRIZ DE PRIORIZACIÓN DE PROBLEMAS.

Objetivo: Profundizar los resultados del diagnóstico para analizar la problemática sobre los factores de riesgo en disponibilidad y acceso alimentos junto con las mujeres jefas de familia; distinguiendo entre las causas y efectos de esta y, priorizando aquellos problemas que se consideren de interés para ser intervenidos.

Tiempo: 1 a 2 horas.

Material necesario: Tarjetas, papel bond, marcadores, pizarra, masking tape.

Metodología de trabajo.

Paso 1. Retomar los problemas identificados y presentárselos a los participantes.

Paso 2. Preparar una matriz de doble entrada con el mismo número de líneas y de columnas que hay de los problemas identificados por disponibilidad y por acceso de alimentos. Escribir en la primera línea y la primera columna, un problema por celda, en el mismo orden.

Paso 3. Empezar el análisis por la celda donde se encuentra el problema número 1 (primera columna) y el problema 2 (2ª línea). Preguntar a los participantes: ¿Cuál de los problemas número 1 y número 2 les parece más importante? Ó ¿Cuál de los problemas número 1 y número 2 debería ser resuelto con más urgencia?. Después de lograr consenso, escribir en la celda el problema más importante.

Paso 4. Repetir el ejercicio comparando todos los problemas dos por dos. Al final se tendrá la mitad de la matriz llena. ( Solo se necesita llenar la mitad).

Paso 5. Para cada problema contar cuantas veces aparece en la matriz y así se podrá ordenar por orden de frecuencia. El problema que aparezca más veces será el más importante.

Paso 6. Pedir a los participantes su opinión sobre el ejercicio. Anotar los resultados.



## 6.1.2 Resultado de la matriz de priorización de problemas

### 6.1.2.1 Factores de riesgos de Disponibilidad de alimentos.

**Tabla 7. Factores de riesgos de Disponibilidad de alimentos.**

PROBLEMAS	1. Comercio interno.	2. Producción de alimentos.	4. Ayuda alimentaria.
<p>Vías de acceso: representa un factor de riesgo que obstaculiza el acceso físico de alimentos.</p> <p>Integración a mercados regionales: No hay integración</p> <p>Funcionamiento del mercado local. no existen mercados locales.</p>	<p>Vías de acceso: representa un factor de riesgo que obstaculiza el acceso físico de alimentos.</p> <p>Integración a mercados regionales: No hay integración</p> <p>Funcionamiento del mercado local. no existen mercados locales.</p>	<p>Tipos de cultivo: Maíz y frijoles.</p> <p>Producción pecuaria: No hay</p> <p>Otro tipo de cultivo No existen</p>	<p>Ayuda alimentaria externa:</p> <p>No existe.</p>
<p>1. Comercio interno.</p> <p>Vías de acceso: representa un factor de riesgo que obstaculiza el acceso físico de alimentos.</p> <p>Integración a mercados regionales: No hay integración</p> <p>Funcionamiento del mercado local. no existen mercados locales.</p>		<p><b>Producción de alimentos</b></p>	<p><b>Ayuda alimentaria</b></p>
<p>2. Producción de alimentos.</p> <p>Tipos de cultivo: Maíz y frijoles.</p> <p>Artesanías: No hay producción.</p> <p>producción pecuaria: No hay</p> <p>Otro tipo de cultivo No existen</p>	<p><b>Producción de alimentos</b></p>		<p><b>Producción de alimentos</b></p>
<p>4. Ayuda alimentaria.</p> <p>No existe.</p>		<p>6</p>	

PROBLEMAS	FRECUENCIA	RANGO
Comercio interno		0
Producción de alimentos	3	1
Ayuda alimentaria	1	3

### 6.1.2.2 Factores de riesgos en acceso a alimentos.

**Tabla 8. Factores de riesgos de acceso a alimentos.**

PROBLEMAS	1. Adquisición de alimentos.	2. Trabajo familiar y otras formas de ingreso.	3. Recursos materiales.
	<p>Producción: No producen alimentos.</p> <p>Compra: más frecuencia compran son: Arroz, azúcar, café, manteca, huevos, pollo, embutidos, mantequilla y queso; convirtiéndose estos, en su dieta básica.</p> <p>Intercambio: No lo practican</p> <p>Donación: No hay.</p> <p>Recolección: No lo practican.</p>	<p>Trabajo familiar: No remunerado.</p> <p>Trabajo de la mujer: La mayoría no tiene empleo. Reciben remesas</p> <p>Trabajo fuera de la comunidad: Café.</p> <p>Ingreso económico limitado.</p>	<p>Bienes: solo 5 indicaron que tiene tierra propia las restantes 18 dijeron no tener. Solamente 5 tiene gallinas para autoconsumo, y una tiene vacas.</p>
1. Adquisición de alimentos.	<p>Producción: No producen alimentos.</p> <p>Compra: más frecuencia compran son: Arroz, azúcar, café, manteca, huevos, pollo, embutidos, mantequilla y queso; convirtiéndose estos, en su dieta básica.</p> <p>Intercambio: No lo practican</p> <p>Donación: No hay.</p> <p>Recolección: No lo practican.</p>	<p><b>Trabajo familiar y otras formas de ingreso</b></p>	

<p>2.Trabajo familiar y otras formas de ingreso.</p> <p>Trabajo familiar: No remunerado.</p> <p>Trabajo de la mujer: La mayoría no tiene empleo. Reciben remesas</p> <p>Trabajo fuera de la comunidad: Café.</p> <p>Ingreso económico limitado</p>			<b>Adquisición de alimentos</b>
<p>3.Recursos materiales.</p> <p>Bienes: solo 5 indicaron que tiene tierra propia las restantes 18 dijeron no tener. Solamente 5 tiene gallinas para autoconsumo, y una tiene vacas</p>			

<b>PROBLEMAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>RANGO</b>
Adquisición de alimentos.	1	1
Trabajo familiar y otras formas de ingreso.	1	1
Recursos materiales.	0	0

### 6.1.2.3 Matriz resumen.

**Tabla 9. Matriz resumen**

<b>PROBLEMAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>RANGO</b>
Comercio interno	1	2
Producción de alimentos	<b>3</b>	<b>1</b>
Ayuda alimentaria	1	2

#### 6.1.2.4 Problemática seleccionada a intervenir como resultado del análisis

- Producción de alimentos.

Mediante la realización de la Técnica de Matriz de priorización de problemas, se obtuvo como resultado los siguientes matriz de priorización donde las mujeres jefas de familia indicaron que la problemática que les gustaría y están interesadas en abordar es la referida a la producción de alimentos que aparece con un rango de prioridad 1. Esto les apoyaría a su vez a para fortalecer el comercio interno aspecto al cual le dieron prioridad 2.

Resulta importante rescatar que se dio un empate en el segundo rango de importancia, entre el fortalecimiento del comercio interno y la necesidad de solicitar ayuda alimentaria externa.

**Tabla 10. Matriz de priorización de problemas en disponibilidad y acceso a los alimentos. \***

<b>PROBLEMAS</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>RANGO</b>
<b>Comercio interno</b>	1	2
<b>Producción de alimentos</b>	3	1
<b>Ayuda alimentaria</b>	1	2

#### 6.2.2 IDENTIFICACIÓN DE SOLUCIONES LOCALES

Una vez priorizada la problemática a intervenir se procedió a identificar la solución a esa problemática para mejorar su seguridad alimentaria y nutricional en los factores de riesgo en disponibilidad y acceso de los alimentos.

##### 6.2.2.1 Técnica Identificación de soluciones locales

Objetivo: Consensuar con las mujeres jefas de familia estrategias de intervención para introducirse o validarse sobre el o los problemas priorizados y de interés para

ser intervenidos, sobre los factores de riesgo en disponibilidad y/o acceso a alimentos.

Tiempo: 1 a 2 horas.

Material necesario: Tarjetas, papel bond, marcadores, pizarra, masking tape.

Metodología de trabajo.

Paso 1. Retomar el o los problema priorizados y presentárselos a los participantes. Seguir el siguiente orden de preguntas.

Paso 2. ¿Existen soluciones locales?

NO\_\_ (Se deben identificar soluciones potenciales para introducir)

Si\_\_ Las soluciones deben ser promovidas.

No sabemos\_\_\_\_(Hacer investigación de campo)

Paso 3. ¿Qué soluciones locales dan buenos resultados?

NO\_\_ Pasar a la pregunta 4

Si\_\_ Deberá colocarse el mejoramiento de las soluciones locales y posiblemente sus modificaciones con los elementos introducidos.

No sabemos\_\_\_\_ Deberá hacerse investigación de campo y revisión técnica.

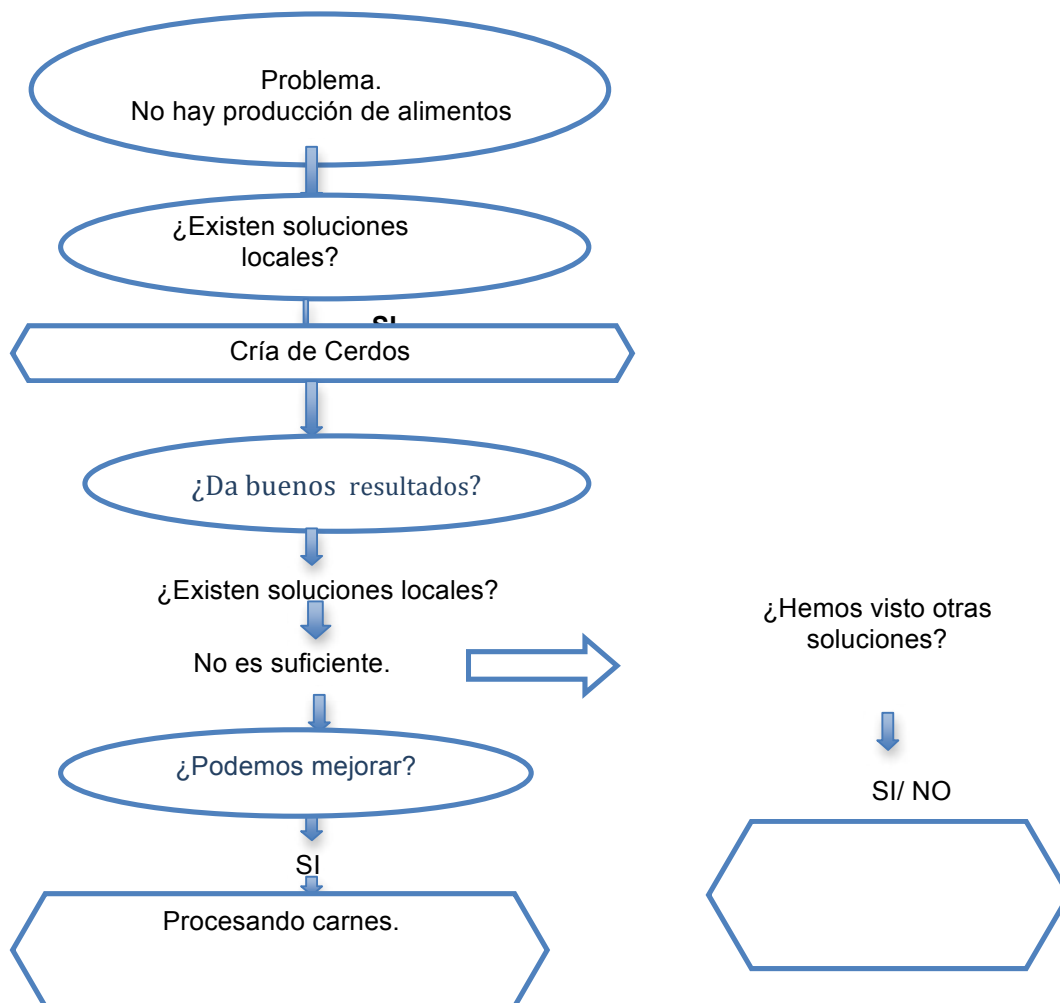
Paso 4. ¿Conocen soluciones en otros lugares que podrían tomarse en cuenta?

NO\_\_ Se debe investigar.

SI\_\_ Se enumera lo que se ha visto para analizarlo

Paso 5. Pedir a los participantes su opinión sobre el ejercicio. Anotar los resultado

#### 6.2.2.2 Resultado dela Identificación de soluciones locales



**Figura 21: Resultado de la Identificación de soluciones locales**

Fuente: Construcciones propia

Objetivo N° 3 Consensuar junto con las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Masica, Esquías, Comayagua, estrategias de intervención; que fortalezcan la Seguridad Alimentaria y Nutricional.

A través del desarrollo de la técnica de Identificación de soluciones locales, propusieron que generando estrategias que las lleven a emprender un proyecto de cría de cerdos y procesamiento de carnes, están interesadas en fortalecer los factores de riesgo que limitan su Seguridad Alimentaria y Nutricional.

### 6.2.2.2 Identificación de un proyecto

## I Nombre y antecedentes del proyecto

### 1. Nombre del proyecto: Granja de ganado porcino

#### OBJETIVOS.

##### Objetivo general:

Mejorar la disponibilidad y el acceso a los alimentos de las mujeres jefas de familia y el nivel de vida de las mismas a través de un micro emprendimiento de cría de cerdos.

##### Objetivos específicos:

- Abastecer de alimentos para las familias de las mujeres jefas de hogar
- Producir alimentos de alto valor proteico.
- Mejorar la dieta alimenticia de esta la población vulnerable .
- Generar una producción sostenible.

### 2. Antecedentes

El Proyecto surge a partir de el interés manifiesto por las madres jefas de familia sujetas de investigación de emprender un Proyecto de Cría de ganado porcino y procesamiento de sub productos; el cual como se indico anteriormente, fue socializado y visualizado por ellas como una estrategia para ayudar a superar su problemática de disponibilidad y acceso de alimentos.

Referente a los factores de riesgo que determinan la Disponibilidad de alimentos en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua; para fortalecer la Seguridad Alimentaria y Nutricional en sus hogares, se determino en la investigación; que la producción de alimentos representa una limitante en la disponibilidad, ya que los alimentos que se producen en la comunidad son maíz y frijoles, los cuales básicamente son para autoconsumo. Por otro lado, la no existencia de una producción pecuaria y la falta de interés manifiesto en la recolección de alimentos silvestres como el chipilín y la flor de izote que se encuentran en la comunidad, contribuyen aun más con las condiciones de inseguridad alimentaria de los hogares de las mujeres jefas de familia.

En lo relacionado a los factores de riesgo que determinan el acceso a los alimentos los hallazgos de la investigación arrojan que los productos que con más frecuencia compran son: arroz, azúcar, café, manteca, huevos, pollo, embutidos, mantequilla y queso; convirtiéndose estos, en su dieta básica. De acuerdo a lo anterior se infiere que la dieta de las familias investigadas no es variada ni balanceada ni nutritiva lo que pone en riesgo el estado nutricional de las familias en estudio.

Se puede inferir también, que el ingreso económico es limitado dado que en la comunidad no hay fuentes de trabajo; sumado a esto el hecho de que no están organizadas dificulta el acceso a los recursos a través proyectos de desarrollo comunitarios.

Con relación a la tenencia de la tierra y de bienes, los hallazgos también representan un factor de riesgo para las mujeres jefas de familia; dado que apenas el 22% indicaron que tiene tierra propia las y el 78% dijeron no tener acceso a la tierra. Solamente 21% tiene cría de gallinas para autoconsumo, y el 4% tiene ganado.

La Seguridad Alimentaria y Nutricional en los hogares de las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua se encuentra sumamente afectada por los factores multicausales que afectan tanto la disponibilidad como el acceso a alimentos por parte de las familias por lo que se pueden generar proyectos comunitarios que fortalezcan a ambos determinantes.

A raíz de esta idea, se socializa los resultados del diagnóstico y se manifiesta grado de interés por las distintas alternativas de producción y se selecciona el Proyecto descrito.

Se pretende entonces, a través de su implementación de este proyecto, iniciar a diversificar la producción agropecuaria sostenible de la comunidad con la finalidad de proveer de proteínas de alto valor biológico en primera instancia a los miembros de sus familias y en segunda instancia a la comunidad de La Masica.

El proyecto consiste en el trabajo Asociativo de 24 mujeres jefas de familia. El



trabajo se iniciará con la cría de 6 cerdas y 1 reproductor para ir estableciendo granjas familiares bajo la modalidad de fondo rotatorio comunal con las madres jefas de familia. Para lo cual se construirá un galpón de 60 x 12 metros.

Para la fabricación de embutidos, chicharrones y otros productos derivados de las carnes de cerdos se capacitará a las socias y se destinará de forma inicial con locales rotatorio que cumplan con los requisitos indispensables para el procesamiento de los mismos.

La adquisición inicial de los cerdos se gestionará con la Secretaria de Agricultura y Ganadería y posteriormente la adquisición se realizará con fondos propios generados por el proyecto.

## 2 Necesidad o necesidades que se pretenden resolver

- Mejorar la dieta alimenticia de las familias de la aldea de La Masica proveyendo alimentos fuentes de proteína de alto valor biológico.
- Iniciar la diversificación de la producción agroalimentaria de las familias vulnerables.
- Fomentar los micro emprendimientos como estrategias de desarrollo local que posibilitan tanto la disponibilidad como el acceso a los alimentos de las poblaciones.
- Generar fuentes de empleo familiar.

## 3 Beneficiarios del proyecto

- Directos: 24 mujeres jefas de familia participantes del diagnóstico y sus dependientes directos (45)
- Indirectos: 554 pobladores entre hombres, mujeres y niños y niñas de la Aldea de La Masica, Municipio de Esquías, del Departamento de Comayagua.

## II. Mercado del proyecto

### 1 Ámbito y alcances del proyecto

a Productos o servicios del proyecto:

Dado que el proyecto se circunscribe a la producción de cerdo, se estaría ofertando carne de Cerdo y sus sub productos como cecina, chorizo, chicharrones; a los beneficiarios directos y al público consumidor al financiar el primer año una vez puesto en marcha el proyecto.

b Área de influencia:

Aldea de la Masica, Del Municipio de Esquíás del Departamento de Comayagua.

c Vida útil del proyecto: 5 años.

2 Estudio de la oferta y demanda:

La oferta se estaría realizando en la Aldea de La Masica teniendo una demanda de consumo de 554 habitantes.

Dado el diagnóstico realizado, se conoce que existe una demanda de autoconsumo y un mercado con una demanda insatisfecha, esto permite disminuir los riesgos de la inversión.

La mayor demanda de este producto será de acuerdo a los factores económicos y hábitos de consumo para cubrir las necesidades de los pobladores de menores recursos económicos. Otro factor determinante es la cantidad de animales a producirse dentro del área de influencia del proyecto.

III. Aspectos técnicos del proyecto

1 El tamaño del proyecto:

se iniciará con la cría de 6 cerdas y 1 reproductor para ir estableciendo granjas familiares bajo la modalidad de fondo rotatorio comunal con las madres jefas de familia.

- Sobre la localización del proyecto:

Se ubica al este de la cabecera municipal de Esquíás, a 16 kms sobre la carretera que conduce de Esquíás a la ciudad de Tegucigalpa.

**Límites de la comunidad:** Al Norte: Con la Aldea El Zapote

Al Sur: Con la Aldea Agua Caliente y Río Sulaco

Al Este: Con la Aldea La Laguna

Al Oeste: Con la Aldea de.

## 2 Los procesos técnicos necesarios

El proceso de producción porcina está clasificado de la siguiente Manera:

La Primera fase: comprende la preñez de las hembras reproductoras un macho reproductor.

La Segunda fase: está comprendida por la maternidad, donde nacen los lechones con un peso aproximado de 1.5 Kg. En esta etapa los cerditos consumen leche de la madre, la cual le suministra a través del calostro los anticuerpos y nutrientes básicos para su sano desarrollo. Al llegar a los 15 días de nacidos, los lechoncitos comienzan a consumir alimentos concentrados. Es importante señalar que esta es la etapa más delicada del proceso y la cual requiere mayor atención; ya que los animales son más vulnerables a sufrir enfermedades que ponen en riesgo el volumen de producción. Esta etapa concluye al llevar el cerdo a 7.5 Kg. de peso apropiado para ser destetado y dar comienzo a la siguiente etapa conocida como precebos de lechones.

En la Tercera Fase: se le suministra a los cerditos recién destetados un alimento especialmente formulado con ingredientes que se asemejan a la leche de la madre para reducir el trauma que este cambio le genera, a la vez permitirle iniciarse en el consumo de alimentos concentrados, siendo ésta su única fuente de nutrición después de la leche materna. Esta etapa concluye cuando se logra un animal de 20-25 Kg. aproximadamente.

La Cuarta y última fase: del proceso productivo de la granja porcina, consiste en llevar el animal a un peso terminal aproximado de 95- 105 Kg. Esto se logra

suministrándole alimentos concentrados, formulado especialmente con ingredientes que estimulan el crecimiento, desarrollo y engorde del animal. En la actualidad el tiempo manejado por los productores, desde que se inicia y culmina el proceso productivo del cerdo, es de 168 días, esto equivale a 7 meses aproximadamente. Las tendencias se inclinan a reducir este tiempo para lograr una mayor productividad y un manejo eficiente de la granja.

#### Proceso productivo

Todas las actividades se desarrollarán de la siguiente manera:

#### Tamaño de la explotación de los animales

Se iniciará con 6 reproductores hembras y 1 reproductor macho, los cuales serán adquiridos

#### Sistema de crianza.

Todas las operaciones del manejo se ejecutará bajo el sistema intensivo, teniendo los siguientes lotes: marranas gestantes, vacías, lechones, gorrinos, verracos y marranas lactantes.

#### Tipo de animal

Se implementará con animales de la raza Hampshire.

#### Manejo sanitario.

Dosificación contra parásitos internos y externos, baños, vacunaciones anti cólera porcino y anti aftosa y golpes vitamínicos.

#### Manejo del verraco.

Los verracos se usarán para el servicio a los 8 meses de edad o cuando tengan un peso de 120 Kg. Este servicio se realiza dos veces a la misma marrana para asegurar la preñez. El momento de servicio será:

- En marranas primerizas primer y segundo día del celo.
- En marranas adultas segundo y tercer día del celo.

Manejo de las marranas.

Las marranas primerizas escogidas después de la selección de los gorrinos hembras, destinados para el plantel deben ser separadas del resto de animales a los 4 ó 5 meses de edad para un mejor control de peso, chequeo de celos y racionamiento de la dieta.

El servicio en las marranas primerizas se realizará a los 8 ó 9 meses de edad y/o 105 – 120 Kg. de peso vivo. En adultos al primer celo después del destete, teniendo en cuenta el estado físico y nutricional.

Momento óptimo del servicio.

Primerizas: Durante el primer día del celo, el número de óvulos liberados es de 10 a 15.

Adultas: En el segundo día de celo, el segundo servicio debe realizarse a las 24 horas del primero, se ha comprobado que dos servicios aumentan la fertilidad en 14%.

Gestación.

El periodo de gestación en marranas dura 03 meses, 03 semanas, 03 días.

Parto.

Faltando 3 a 7 días para el parto se llevará a la maternidad, bien bañada desinfectada y con limpieza especial de la ubre y pezones. Días antes debe lavarse el corral con desinfectante y tener la disponibilidad de la cama a usarse.

Se reconoce que la marrana esta próxima a parir por:

- Arreglo del material o cama.
- Tumefacción de la vulva y glándula mamaria.
- Descenso de la leche a los pezones, aproximadamente de 12 a 48 horas antes del parto.

En el momento del parto se debe mantener un ambiente tranquilo contando permanentemente con una persona al pie de la marrana. Normalmente la marrana

va expulsando los lechones cada 5 a 30 minutos, pasado este tiempo se aplicará una hormona para ayudar en la expulsión de los lechones. El parto debe terminar en dos o cuatro horas desde el momento de las primeras contracciones.

Se realizará las siguientes practicas:

- Limpieza de envolturas fetales.
- Separación de la madre.
- Corte y desinfección del cordón umbilical.
- Pesaje del lechón.
- Marcación y descolmillado.
- Dirección de la lactancia.
- Suministro de calor si lo requiere.
- Aplicación de hierro.
- Castración.
- Dosificación y baños periódicos.
- Vacunación según programa sanitario.
- Envió o saca al mercado con 100 Kg de peso cada 06 meses.

Destete.

Recomendable a los 42 días desde el nacimiento separándolos en propios ambientes por sexos.

Selección de los gorrinos hembras.

Para la selección de las reproductoras se requieren:

- Un 20 % de lo necesario y 4% de mortalidad.
- Tamaño de la camada o número de crías que hubo en esa parición.
- Numero de lechones destetados como máximo 08.
- Peso mayor al destete con relación al promedio de la camada.
- Un mínimo de doce pezones hábiles.
- Buena conformación externa.

Selección definitiva.

Se realizará al momento en que los animales no seleccionados están listos para el mercado a los 180 días, seleccionando solo lo necesario par el reemplazo.

Nutrición.

Es el factor más importante dentro del manejo. La alimentación será de acuerdo al valor nutritivo de las raciones que consumen desde la primera semana. Se debe tener especial cuidado en la preparación de los alimentos. No es recomendable realizar cambios bruscos en la alimentación debiendo ser gradual y controlado el cambio.

La alimentación se preparan de acuerdo a la siguiente formulación:

R1 = lechones.

R2 = gorrinos engorde y acabado.

R3 = marranas gestantes, lactantes y vacías.

R4 = verraco.

### Programa de Alimentación

Tipo de alimento	Edad/etapa	Cantidad de alimento/día
Súper Wean 200	Desde 5–7 días hasta 28 días	0.50 lbs/cabeza
Súper wean 100	Desde 29 días hasta 42 días	0.75 lbs/cabeza
Inicio	Desde 43 días hasta 60 días	1-1.5 lbs/cabeza
Crecimiento	Desde 60 días hasta 90 días	3-4 lbs/cabeza
Desarrollo	Desde 90 días hasta 150 días	4.5-6.0 lbs/cabeza
Gestación	Desde el momento de la monta hasta el día 100 de preñez	4-5 lbs./cerda
Marrana	Desde el momento de la monta hasta el día 100 de preñez Después del parto	

Sanidad.

En la parte de sanidad para poder mantener sano a los animales es importante mantener un calendario de sanidad para prevenir las enfermedades más importantes de la zona.

En tratamiento de estas enfermedades será de acuerdo a los síntomas y análisis respectivos, utilizando productos comerciales por dosis y vías indicadas.

Programa sanitario.

- Tercer día de nacido dosis de hierro de 1cc intramuscular.
- 15 días de nacido 2da dosis de fierro.
- 45 días de nacido destete de los lechones.
- 50 días vacunación de cólera porcina.
- 60 días castración y marcación de los lechones seleccionados para el mercado.
- 60 días marcación de los posibles reproductores.
- 65 días dosificación antiparasitaria a todo el ato.

Programa de manejo diario.

- M: limpieza de los corrales.
- 7.30 alimentación.
- 9.30 preparación de los alimentos.
  - PM: secado de los alimentos.
- 4.30 alimentación a los cerdos
- 5.30 descanso.

### 3 Las instalaciones y equipos requeridos

Equipos y otros requeridos durante todo el proceso:

- Galpón
- 6 jaulas parideras
- Dotación del personal: manejo sanitario durante todo el proceso



- Servicios públicos: luz y agua
- Mano de obra: jornalera y veterinario
- Tanques de agua potable :bebederos, lavado de instalaciones y cerdos
- Carretillas: transporte de concentrados y excretas
- Fumigadoras: desinfección de las áreas de preparación,
- Precebos y engorde
- Productos de aseo: abones y desinfectantes
- Vacunas y medicamento: Hierro, ppc, parvo-lepto-erisipela, micoplasma, baycox, antibiótico.

#### IV. Programación y Organización del proyecto

##### 1 Programación de actividades

<b>Actividades</b>	<b>Unidad de medida</b>
Legalización de la Granja porcina de Mujeres del Valle	Obtención de permisos necesarios para constituir en forma oficial una granja porcina, que le permita comercializar los productos propuestos.
Realización de estudio ambiental (Categoría 1)	Constancia de registro ambiental
Construcción de un galpón	60x12 metros

<p>Instalaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• almacén de alimentos y equipos.</li> <li>• Un ambiente para el verraco.</li> <li>• Un ambiente para maternidad</li> <li>• Un ambiente para las gestantes.</li> <li>• Un ambiente para las marranas vacías.</li> <li>• Un ambiente para gorrinos hembras y machos para el mercado y/o consumo.</li> <li>• Un ambiente para gorrinos hembras con destino a ser las reproductoras.</li> <li>• Un ambiente para gorrinos machos con destino a la venta como reproductores.</li> <li>• Un deposito para almacén de alimentos.</li> <li>• Un deposito almacén de herramientas y equipo.</li> </ul>	<p>Corrales construidos</p>
<p>Adquisición de reproductores.</p>	<p>6 reproductoras hembras y 1 reproductor macho</p>
<p>Adquisición de medicamentos, equipo sanitario y alimentación animal.</p>	<p>Adquisición según los requerimientos</p>
<p>Manejo adecuado de los animales.</p>	<p>Fichas de control de manejo</p>
<p>Capacitación permanente en la crianza y manejo técnico de cerdos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo.</li> <li>- Formulación de los alimentos.</li> <li>- Alimentación.</li> <li>- Sanidad.</li> <li>- Transformación del producto de valor agregado.</li> <li>- Comercialización.</li> <li>- Tecnologías en procesamiento de las carnes.</li> <li>- Usos y desechos y aprovechamiento de las heces de los cerdos, sistema de aprovechamiento biogás.</li> <li>- Protección del medio ambiente buscando armonizar: hombre-tierra-medio ambiente.</li> </ul>	<p>Nº de capacitaciones realizadas</p>

2 Organización para la operación del proyecto



3 Entidad responsable de la ejecución

- Asociación de mujeres el Valle.

## V. Aspectos financieros del proyecto

### Estructura de la inversión y financiamiento.

#### COSTO INVERSION

N	Descripción	Canti dad	Costo Unitario	Costo Total	Refere ncia	Contrapartida		
						Total	Esp ecie	Efectiv o
<b>Producción Inicial</b>				<b>220,704.00</b>	<b>110,352.00</b>	<b>110,352.00</b>	110,352.00	
1	Corral Ciclo Productivo	6	36,784.00	220,704.00	110,352.00	110,352.00	110,352.00	
<b>Procesamiento</b>				<b>55,000.00</b>	<b>55,000.00</b>			
1	Equipos y Materiales	1	21,000.00	21,000.00	21,000.00			
2	Bascula	1	18,500.00	18,500.00	18,500.00			
3	Utensilios	1	11,500.00	11,500.00	11,500.00			
4	Uniformes	1	4,000.00	4,000.00	4,000.00			
<b>Inversiones Productivas</b>				<b>111,000.00</b>	<b>111,000.00</b>			
1	Vientres	6	12,000.00	72,000.00	72,000.00			
2	Berraco	1	11,000.00	11,000.00	11,000.00			
3	Alimentación	1	28,000.00	28,000.00	28,000.00			
<b>Asistencia Técnica</b>				<b>94,000.00</b>	<b>94,000.00</b>			
1	Especializada	1	80,000.00	80,000.00	80,000.00			
2	Capacitación	1	14,000.00	14,000.00	14,000.00			
				480,704.00	370,352.00	110,352.00	110,352.00	
					77%	23%		

### GENERACION DE INGRESOS

PRODUCTO	AÑOS				
	1	2	3	4	5
<b>CERDOS</b>					
Precio Unitario (Libra)	35	36.75	38.59	40.52	42.55
Cantidad (U)	24,500.00	24,745.00	24,992.45	25,242.37	25,494.79
<b>SUB TOTAL</b>	<b>857,500.00</b>	<b>909,378.75</b>	<b>964,458.65</b>	<b>1,022,820.83</b>	<b>1,084,803.31</b>

### RENTABILIDAD

#### FLUJO DE CAJA

El presente proyecto contiene la proyección del flujo de caja a 5 años para la rentabilidad del proyecto

CONCEPTO	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
Ingresos		857,500.00	909,378.75	964,458.65	1,022,820.83	1,084,803.31
Costos de Producción		220,704.00	511,408.00	536,978.40	563,827.32	592,018.69
Costos Operativos		88,281.60	204,563.20	214,791.36	225,530.93	236,807.48
Total Costos		308,985.60	715,971.20	751,769.76	789,358.25	828,826.17
Utilidad Antes de Impuesto		548,514.40	193,407.55	212,688.89	233,462.58	255,977.15
Impuestos 25 %		137,128.60	48,351.89	53,172.22	58,365.65	63,994.29
<b>UTILIDAD NETA</b>		<b>411,385.80</b>	<b>145,055.66</b>	<b>159,516.66</b>	<b>175,096.94</b>	<b>191,982.86</b>
Inversión Inicial	450,000.00					
<b>FLUJO DE CAJA</b>	<b>450,000.00</b>	<b>411,385.80</b>	<b>145,055.66</b>	<b>159,516.66</b>	<b>175,096.94</b>	<b>191,982.86</b>

INDICADORES	VALOR
VAN 12%	768,518.15
TIR	75%
Recuperación Inver.(Meses)	1 año 7 meses
Relación B/C	1.70

#### ESTADO DE RESULTADO

			Saldos	1	2	3	4	5
I	INGRESOS							
	Ingresos por Ventas			857,500.00	909,378.75	964,458.65	1,022,820.83	1,084,803.31
	Otros Ingresos							
	Total Ingresos			857,500.00	909,378.75	964,458.65	1,022,820.83	1,084,803.31
II	COSTOS DE OPERACIÓN							
	Costos Fijos y Variables			220,704.00	511,408.00	536,978.40	563,827.32	592,018.69

#### Posibles fuentes de financiamiento

##### a Identificación de posibles fuentes financieras:

- ONGs, BANADESA.

##### b Principales condiciones de financiamiento

- Préstamo o donación.

## CONCLUSIONES DEL PROYECTO

- La producción y comercialización de la carne de cerdo, es factible desde el punto de vista de mercado, debido a la necesidad de producir alimentos para autoconsumo a la demanda insatisfecha existente en la aldea.
- Legalmente la constitución de esta empresa, puede lograrse sin contratiempo alguno, siempre y cuando se cumplan algunos requisitos tales como obtener la escritura de constitución de la sociedad, obtener el RTN, inscribirse en la cámara de comercio de la localidad y obtener el permiso de operación por parte de la municipalidad.
- Los desechos de la actividad porcina se consideran como elementos contaminantes, razón por la cual la granja porcina, deberá darle un tratamiento a los desechos mediante una laguna de oxidación, para garantizar la circulación de aguas que presenten las condiciones de protección de los recursos naturales y en especial, la protección del recurso hídrico.
- La granja porcina garantizará a sus consumidores, que la carne de cerdo ofrecida, es de baja cantidad de grasa y está libre de parásitos dañinos a la salud, debido a sus procesos de alimentación y a sus condiciones de higiene y salubridad dentro de sus instalaciones.

## BIBLIOGRAFÍA

Aguirre, D. (2011). El enfoque metodológico mixto y la investigación social.

[http://www.academia.edu/3453280/El\\_enfoque\\_metodologico\\_mixto\\_y\\_la\\_investigacion\\_social\\_-\\_Aguirre\\_2011\\_](http://www.academia.edu/3453280/El_enfoque_metodologico_mixto_y_la_investigacion_social_-_Aguirre_2011_)

Bolanos, G. (2011). *América Latina en el Siglo XX*. (III Unidad). Costa Rica: Ed. Liceo de Atenas.

CEPAL (2009). *Seguridad Alimentaria en América Latina y el Caribe*. Chile: Naciones Unidas.

FAO (2009, 2 de septiembre). *Reforma del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial CFS*. (Versión final). Roma: FAO. p.16

FAO (2009). *“Declaración de la Cumbre Mundial sobre Seguridad Alimentaria”* Principios de Roma para la Seguridad Alimentaria Mundial. Roma: FAO

Disponible en:

[http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/Summit/Docs/Final\\_Declaration/K6050S\\_WSFS\\_OEWG\\_06.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/Summit/Docs/Final_Declaration/K6050S_WSFS_OEWG_06.pdf)

FAO (2010). *Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos*. Guatemala Disponible en:

[http://www.mineduc.gob.gt/portal/contenido/menu\\_lateral/programas/seminario/docs\\_13/SEGURIDAD%20ALIMENTARIA%20Y%20NUTRICIONAL%20ConceptosBasicos.pdf](http://www.mineduc.gob.gt/portal/contenido/menu_lateral/programas/seminario/docs_13/SEGURIDAD%20ALIMENTARIA%20Y%20NUTRICIONAL%20ConceptosBasicos.pdf)

FAO (2013), *Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe*. Hambre en América Latina y el Caribe: acercándose a los Objetivos del Milenio. Roma: FAO

FIODM (2011). *Síntesis Global de información sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)*. El Salvador: FIODM.

Hernández, R. (1994). *La Seguridad Alimentaria y Nutricional y sus implicaciones en países de la cuenca del pacífico*.

IDESPO-UNA (2010, febrero). Seguridad Alimentaria y Nutricional. APORTES, ISSN 1659-1674 No 7.

INCAP/OPS (1994). *Resolución XX Reunión del Sector Salud de Centro América y República Dominicana*. Guatemala: Publicaciones INCAP.

INCAP (2012). *Seguridad Alimentaria Nutricional SAN*. Guatemala: Publicaciones INCAP.

Disponible en:



<http://www.incap.int/index.php/es/areas-tematicas/nutricion-y-sus-determinantes/seguridad-alimentaria-y-nutricional-san>

INCAP (2006). Diplomado a Distancia en Seguridad Alimentaria y Nutricional. Disponibilidad y Acceso a los Alimentos (Unidad 2), Guatemala: Publicación INCAP MDE/154

INCAP (2006). Diplomado a Distancia en Seguridad Alimentaria y Nutricional. Aceptabilidad y consumo de Alimentos: Tercer eslabón de la SAN (Unidad 3), Guatemala: Publicación INCAP MDE/154.

INCAP (2013). Utilización Biológica de los Alimentos: Cuarto eslabón de la SAN (Unidad 4, Guatemala: Publicación INCAP MDE/154.

INCAP (2004). *La SAN “Un Enfoque Integral Síntesis de los Desafíos y experiencias en Centro América*. Guatemala: Publicaciones INCAP.

INE (2011-2012). Encuesta Nacional de Demografía y Salud Informe ENDESA.

La Gaceta (2011). *Ley de Seguridad Alimentaria Nutricional*. “Decreto No 25-2011- Num.32,561. Honduras: Imprenta Nacional.

ALCALDIA MUNICIPAL (2013). Informe final censo de el Municipio de Esquías, Comayagua. Esquías.

OBSAN-UV (2014). *Observatorio en Seguridad Alimentaria y Nutricional*. México. Universidad Veracruzana.

Oxfam (2010). *“Reducir el Hambre a la Mitad: ¿Aun es posible? Un paquete de rescate para Retomar el Rumbo de los ODM*. (139 Informe). México.

OEA (2002). *Declaración Conjunta de la Quinta Cumbre de Mecanismos de Dialogo y concertación de Tuxtla*. México.

ONU (2009). Resolución General de Naciones Unidas, *“Declaración del Milenio”*. Nueva York: ONU.

OPS/INCAP (2002). *Modelo de operacionalización de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en procesos de Desarrollo Local*. Guatemala: Publicación INCAP ME/089

PBI (2012). Honduras la *Situación Actual de la*

*Seguridad Alimentaria en*

*Honduras*

*Factores determinantes en el contexto político, económico y social*

*derechos humanos: una actividad de alto riesgo. Honduras.*

OPS (2010). *Estudio sobre iniciativas en Centroamérica y República Dominicana*

*sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional*. El Salvador: OPS

TRANSTEC (2019). Situación Actual de la Seguridad Alimentaria en Honduras: *Factores determinantes en el contexto político, económico y social*. Honduras.

PNUD (2013) Informe sobre Desarrollo Humano 2013. *El ascenso del Sur: Progreso humano en un mundo diverso*. Washington DC: Communications Development Incorporated, Washington DC.

PNUD (2010). Objetivos de Desarrollo del Milenio Honduras 2010: Tercer *Informe de País*. Honduras: Litografía e Imprenta Lil, S.A.

PNUD (2013). Objetivos de Desarrollo del Milenio. Informe de 2013. NUEVA York: ONU

PNUD (2013). Informe sobre Desarrollo Humano. El ascenso del Sur. NUEVA York: ONU

<http://hdr.undp.org>

Salas G. Y Álvarez L.M. (2008). Educación para la Salud. México: Pearson.

SOFI (2000). *El Estado de la Seguridad Alimentaria en el Mundo*. 1/X81695/1/9.00/200.

## ANEXOS

### ANEXO 1. INSTRUMENTOS PARA DISPONIBILIDAD Y ACCESO DE ALIMENTOS

<b>DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS (Disponibilidad Física) Guía C - COMERCIANTES LOCALES (4) GUÍA DE ENTREVISTA INDIVIDUAL</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. ¿Qué alimentos vende?</li><li>2. ¿Qué alimentos vende más durante las lluvias?</li><li>3. ¿Qué alimentos vende menos durante las lluvias?</li><li>4. ¿Qué alimentos vende más durante el verano?</li><li>5. ¿Qué alimentos vende menos durante el verano?</li><li>6. ¿Cómo trae sus productos?</li><li>7. ¿En qué condiciones están los caminos en época de lluvias?</li><li>8. ¿En qué condiciones están los caminos en época de verano?</li><li>9. ¿Qué mercados le quedan cerca?</li><li>10. ¿Qué días funciona el mercado?</li><li>11. ¿En qué mercado funciona sus productos?</li><li>12. ¿Cada cuanto compra productos para la venta?</li><li>13. ¿Qué productos son los que más vende?</li><li>14. ¿Cómo decide qué productos son los que debe adquirir para la venta?</li></ol>

<b>DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS Guía A- INFORMANTES CLAVES (2) GUÍA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Productos de la comunidad (Agrícolas, otros)</li><li>2. Productos para autoconsumo</li><li>3. Productos producidos en la comunidad para la venta</li><li>4. Proveedores de alimentos a nivel local (Panaderías, carnicerías, tiendas, pulperías)</li><li>5. Artículos de primera necesidad disponibles en la comunidad.</li><li>6. Mercados cercanos a los que acude la población</li><li>7. Funcionamiento de mercado local</li><li>8. Alimentos que se almacenan en la comunidad</li><li>9. ¿Cómo se almacenan?</li><li>10. ¿Cuánto almacenan?</li><li>11. ¿Por cuánto tiempo almacenan?</li><li>12. ¿Para cuánto tiempo tardan?</li><li>13. ¿Perdidas post cosecha?</li></ol>

<p><b>ACCESO A LOS ALIMENTOS</b>  <b>Empleo e ingresos</b>  <b>Guía A- INFORMANTES CLAVES (2)</b>  <b>GUÍA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>14. Fuentes de trabajo a nivel local (Para hombres, mujeres y niños)</li> <li>15. Fuentes de trabajo a nivel regional (Para hombres, mujeres y niños)</li> <li>16. Ingresos promedios en estos trabajos</li> <li>17. Empresas familiares a nivel local</li> <li>18. Cooperativas existentes</li> <li>19. Crédito: experiencias con prestamistas locales, con bancos y con otras instituciones</li> <li>20. Que otra fuente de ingreso existe en la comunidad</li> <li>21. Patrón de herencia: diferencias entre hijos e hijas</li> <li>22. Cuánto gana un asalariado agrícola dentro de la comunidad</li> <li>23. Cuánto gana un asalariado agrícola fuera de la comunidad</li> <li>24. Destino principal de los ingresos económicos provenientes de trabajo asalariado (Hombres, mujeres y niños por separado)</li> </ol>

<p><b>DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS</b>  <b>Guía B- AGRICULTORES H/M No comerciante (5)</b>  <b>GUÍA DE ENTREVISTA INDIVIDUAL</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ¿Qué se produce en la comunidad? (Productos agrícolas y otros). ¿Quiénes los producen? ¿Desde cuándo?</li> <li>2. ¿Qué productos son para el autoconsumo?</li> <li>3. ¿Qué productos son para la venta?</li> <li>4. ¿Qué proveedores de alimentos existen a nivel local?</li> <li>5. Calidad y cantidad de productos que venden</li> <li>6. Lugares de procedencia de esos productos, transporte, distancia y costos</li> <li>7. ¿Qué artículos de primera necesidad hay disponibles en la venta locales? Calidad y precios de los artículos más consumidos.</li> <li>8. ¿A qué mercado acude la población?</li> <li>9. ¿Cómo funciona el mercado? (Quiénes venden, qué días, que venden),</li> <li>10. ¿Qué alimentos se almacenan en la comunidad? (¿Qué alimentos?, ¿En qué lugar?, ¿Qué tratamiento se les da?</li> </ol>
<p><b>ACCESO A ALIMENTOS</b>  <b>(Producción)</b>  <b>Guía B- AGRICULTORES H/M No comerciante (5)</b>  <b>GUÍA DE ENTREVISTA INDIVIDUAL</b></p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>11. ¿Qué hace con su producción? (Para la venta para el consumo)</li> <li>12. ¿Qué ganancias le reporta?</li> <li>13. ¿Para qué utiliza el dinero de las ganancias?</li> <li>14. ¿Quiénes de sus familia participan en la producción? (Cuanto les paga)</li> <li>15. ¿Qué materiales usa para producir? (herbicidas, abonos orgánicos, otros)</li> <li>16. ¿Cómo obtiene esos materiales? ¿Dónde?</li> <li>17. ¿Qué herramientas usa?</li> <li>18. ¿Cómo las adquirió? ¿Qué otras herramientas necesita? ¿Cómo podría obtenerlas?</li> <li>19. Ha utilizado prestamos de Banco u otras instituciones para su producción? ¿Qué uso le ha dado?</li> <li>20. ¿Ha pedido prestado dinero a alguna persona para ayudarlo para su producción?</li> </ol>

**DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS**  
**(Almacenamiento y preservación)**  
**Guía D - AMAS DE CASA JEFAS DE HOGAR (23)**  
**GUÍA DE ENTREVISTA INDIVIDUAL**

1. ¿Qué alimentos guarda?
2. ¿Cómo los adquiere?
3. ¿En qué lugar los guarda?
4. ¿Por cuánto tiempo los almacena?
5. ¿Qué hace para que no se les descompongan?
6. ¿Para cuanto tiempo le alcanza lo almacenado?
7. ¿Ha ten ido perdidas por mal almacenamiento?
8. ¿Qué alimentos preparados guarda? Respuesta = NO (Se termina la entrevista)
9. ¿En qué lugar los guarda?
10. ¿Por cuánto tiempo los guarda?
11. ¿Por cuánto tiempo los guarda?
12. ¿Cuánto tiempo le duran en buen estado?
13. ¿Qué hace para que no se le descompongan?

Alimento	Forma de adquisición	Lugar de almacenamiento	Tiempo de almacenamiento	Tratamiento
Maíz				
Frijol				
Arroz				
Manteca				

**ACCESO A ALIMENTOS**  
**Formas de adquisición de alimentos**  
**Guía D - AMAS DE CASA JEFAS DE HOGAR**  
**GUÍA DE ENTREVISTA INDIVIDUAL**

14. ¿Qué alimentos produce usted y su familia para el consumo?
15. ¿Con qué frecuencia?
16. ¿Qué alimentos compra? (Donde, distancia, precio del pasaje)
17. ¿Con que frecuencia los compra?
18. ¿Dónde los compra?
19. ¿Qué alimentos intercambia?
20. ¿Con quién los intercambia?
21. ¿Con qué frecuencia los intercambia?
22. ¿Qué alimentos recibe en donación?
23. ¿Con qué frecuencia los recibe?
24. ¿Quién los dona?
25. ¿Dónde los recibe?
26. ¿Hay posibilidades de cazar o pescar en la comunidad? ¿Lo hace? ¿Con qué frecuencia lo hace?
27. ¿Recoge plantas silvestres para consumo doméstico? ¿Cuáles? ¿Con qué frecuencia?

**ACCESO A ALIMENTOS  
INGRESO-EMPLO-SALARIO  
Guía D - AMAS DE CASA JEFAS DE HOGAR  
GUÍA DE ENTREVISTA INDIVIDUAL**

28. Número de miembros de la familia que tiene un empleo
29. ¿En qué trabajan? ¿Dónde? ¿Por cuánto tiempo?
30. Salarios que devengan
31. Horarios comunes de trabajo
32. Participan en microempresas
33. Participan en cooperativas
34. Destino principal que se da de los ingresos de la familia
35. Tiene tierra para cultivo
36. Tiene animales

**DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS  
(Disponibilidad Física)  
Guía E - COMERCIANTES DISTRIBUIDORES (2)  
GUÍA DE ENTREVISTA INDIVIDUAL**

1. ¿De dónde trae sus productos?
2. ¿Cómo transporta sus productos?
3. ¿Cada cuánto viene a distribuir alimentos?
4. ¿Qué alimentos vende?
5. ¿Qué alimentos son lo que más vende?
6. ¿Qué alimentos vende más durante las lluvias?
7. ¿Qué alimentos vende más durante el verano?
8. ¿En qué condiciones están los caminos en época de lluvias?
9. ¿En qué condiciones están los caminos en época de verano?
10. ¿Qué mercados le quedan cerca?
11. ¿Qué promedio de ganancia tiene para los productos vendidos?
12. ¿Cómo decide qué productos son los que debe adquirir para la venta?

**ANEXO 2. DOCUMENTACIÓN E INFORME DE LA ETAPA DE SOCIALIZACIÓN Y DEFINICIÓN DE ESTRATEGIAS PARTICIPATIVAS**

**FACULTAD DE POSTGRADO**

**MAESTRÍA: DESARROLLO LOCAL Y TURISMO**

**INVITACION ESPECIAL A SOCIALIZACIÓN Y DEFINICIÓN DE ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN.**

Por medio de la presente se le invita cordialmente a la socialización de resultados de la investigación: “Diagnóstico de los factores de riesgo en Seguridad Alimentaria y Nutricional en los hogares de las mujeres jefas de hogar de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua.”

Día: Lunes: 10 de marzo.

Local: Centro Comunal

Hora: 1:00 p.m.

De antemano les agradezco su interés.

**Onis Jessica Zepeda Rodríguez.**

**FACULTAD DE POSTGRADO**

**MAESTRÍA: DESARROLLO LOCAL Y TURISMO**

**INVITACION ESPECIAL A SOCIALIZACIÓN Y DEFINICIÓN DE ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN.**

Por medio de la presente se le invita cordialmente a la socialización de resultados de la investigación: “Diagnóstico de los factores de riesgo en Seguridad Alimentaria y Nutricional en los hogares de las mujeres jefas de hogar de la Aldea de La Másica, Esquías, Comayagua.”

Día: Lunes: 10 de marzo.

Local: Centro Comunal

Hora: 1:00 p.m.

De antemano les agradezco su interés.

**Onis Jessica Zepeda Rodríguez.**

## FACULTAD DE POSTGRADO

### MAESTRÍA: DESARROLLO LOCAL Y TURISMO

**LISTADO DE MUJERES JEFAS DE HORAR PARTICIPANTES EN SOCIALIZACIÓN Y DEFINICIÓN DE ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN.**

**TEMA:** Consensuar junto con las mujeres jefas de familia de la Aldea de La Música, Esquías, Comayagua, estrategias de intervención acorde con la realidad local; que fortalezcan la Seguridad Alimentaria y Nutricional en sus hogares.

**Día:** Lunes: 10 de marzo 2014 . **Local:** Centro Comunal **Hora:** 1:00 p.m.

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA



Etapas para la realización de la socialización de resultados y consenso de estrategias de intervención.

Etaapa de preparación:

1. Preparación previa de la sesión:

- a. Convocatoria.
- b. Preparación de material y equipo de trabajo.
- c. Solicitud y arreglo del local.



2. Etapa de realización:

- a. Inscripción



- b. Presentación de resultados del diagnóstico para sensibilización.



c. Desarrollo de cada una de las técnicas



Identificación de Soluciones Locales

d. Establecimiento de consensos y compromisos.



e. Cierre.



### ANEXO 3. MATRIZ DE ANÁLISIS: FACTORES DE RIESGO DE DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS

Variable	Objetivos	Indicadores	Informantes claves	Comerciantes distribuidores	Agricultores H/M no comerciantes	Comerciantes locales	Mujeres jefas de hogar	Análisis
<b>1.Comercio interno</b>	Conocer las vías de acceso existentes, la comercialización con mercados regionales y el funcionamiento y variabilidad estacional de los mercados locales	<p>1.1 Vías de acceso</p> <p>1.2 Integración a los mercados regionales</p> <p>1.3 Funcionamiento del mercado local</p>	<p>1.1</p> <p>1.2 Un entrevistado contestó que Los mercados cercanos a los que acude la población son Talanga y Tegucigalpa y el otro contestó que hoy mercados cercanos a la aldea.</p> <p>1.3 Ambo contestaron que No existe mercado local</p>	<p>1.1 Los dos comerciantes distribuidores entrevistados contestaron que los Caminos están malos en época de verano y época de lluvia.</p> <p>1.2 Ellos traen sus productos de Tegucigalpa. Durante época de lluvias opinan que venden más azúcar, café y papas. Y en época de verano vende más sardina y manteca.</p>	<p>1.1</p> <p>1.2</p> <p>1.3 Tres dijeron que no hay mercado No hay mercado local al acuda la población. El resto (8) no respondieron)</p>	<p>1.1 Dos entrevistados opinan que en época de lluvia están en malas condiciones porque el acceso es de tierra, unió opina que están bien y otro no contesto. En época de verano tres dijeron que están bien solo que llenas de polvo y otro no contesto.</p> <p>1.2 Tres de los cuatro entrevistados opinan que el Mercado más cercano es Tegucigalpa</p> <p>1.3 Los cuatro dijeron que no hay Mercado en la comunidad. Referente a la decisión que alimentos decidir para la venta opinan que por lo la gente pide más. Entre estos alimentos están: azúcar Manteca, frijoles, arroz, embutidos. No existe ninguna</p>		<p>Referente al acceso físico de los alimentos para los habitantes de la comunidad de La Masica los comerciantes distribuidores opinaron que los Caminos están malos en época de verano y época de lluvia mismo opinión que fue apoyada por los comerciantes Locales los cuales dijeron que están malas tanto en verano como en invierno porque el acceso es de tierra</p> <p>Los mercados donde los pobladores y</p>

Variable	Objetivos	Indicadores	Informantes claves	Comerciantes distribuidores	Agricultores H/M no comerciantes	Comerciantes locales	Mujeres jefas de hogar	Análisis
						diferencia en la selección de alimentos en época lluviosa o seca. Los productos los adquieren el Tegucigalpa y a los distribuidores.		comerciantes locales compran y de donde los distribuidores llegan vender son Talanga y Tegucigalpa.  La investigación confirmo que no existe un Mercado local en la comunidad puesto que todos los entrevistados lo confirman.
<b>2.Producción de Alimentos</b>	Conocer las formas de producción que contribuyen a la economía familiar, así como las posibilidades y obstáculos de los sistemas de	2.1 Tipos de cultivo 2.2 Artesanías 2.3 Productos Pecuarios 2.4 otro tipo de productos	2.1 Ambos informantes claves coinciden en que la comunidad produce productos agrícolas, como maíz y frijoles, producidos para la venta.		2.1 Los 11 entrevistados contestaron que Producción de la comunidad es agrícola básica de maíz y frijoles producido para auto consumo y hortalizas para venta. 2.2 No se producen		2.1 Referente a los tipos de cultivo las mujeres jefas de hogar 6 de las 23 entrevistadas dijeron que cultivan frijoles	Referente a la producción en la comunidad, tanto los informantes claves como los agricultores y las mujeres jefas de hogar coinciden que referente a la producción Agrícola se cultiva en la

Variable	Objetivos	Indicadores	Informantes claves	Comerciantes distribuidores	Agricultores H/M no comerciantes	Comerciantes locales	Mujeres jefas de hogar	Análisis
	producción familiar		<p>2.2 No se producen artesanías</p> <p>2.3 Se produce leche para la venta. Hay un río pero no pescan.</p> <p>2.4 Se producen hortalizas, cultivo de sandía, ebanistería, para la venta fuera de la comunidad.</p>		<p>artesanías</p> <p>2.4 cultivo de hortalizas, tomates, pepinos y repollos.</p> <p>Para producir utilizan semillas, fertilizantes, herbicidas, concentrado todos dicen que las compran en Talanga o Tegucigalpa de igual manera solo dos opinan que las compran.</p> <p>Referente a las herramientas de trabajo utilizan básicamente el azadón, bueyes y arado, bomba y machete y tractores. Alquilan el tractor y compraron el machete, la bomba y el</p>		<p>y maíz para su consumo y tres tiene cría de gallinas para tener huevos.</p> <p>2.2 2.3 Las 23 dijeron que hay facilidades de pesca en la comunidad pero ellas no lo hacen.</p> <p>2.4 Las 23 contestan que no hay otro producto para consumo en la comunidad hacienda alusión a</p>	<p>comunidad básicamente maíz y los frijoles. No existe producción artesanal ni ninguna otra forma de producción que ayude a la economía familiar a excepción de un artesano.</p> <p>Referente a la producción pecuaria existe la posibilidad pero no lo desarrollan ni los hombres ni las mujeres.</p> <p>Se cultivan hortalizas para la venta fuera de la comunidad no por productores locales. Las mujeres no recolectan plantas</p>

Variable	Objetivos	Indicadores	Informantes claves	Comerciantes distribuidores	Agricultores H/M no comerciantes	Comerciantes locales	Mujeres jefas de hogar	Análisis
					azadón.		que no recogen plantas silvestres para alimentarse.	silvestres para su consumo y de su familia.
<b>3.Reserva de Alimentos</b>	Conocer el tratamiento que se le da a los alimentos para conservarlos, la cantidad de alimentos que se puede tener en reserva para su consumo	3.1 Almacenamiento de alimentos 3.2 Técnicas de preservación de alimentos 3.3 Perdidas post cosecha	3.1 Ambos contestaron que se almacena maíz y frijoles 3.2 Los almacenan en silos metálicos y toneles 3.3 Perdida post-cosecha por sequías, inundaciones y por plagas.		3.1 Los entrevistados contestaron que se almacena maíz y frijoles 3.2 El maíz lo meten en barriles y toneles. Los frijoles les ponen pastillas para tratarlos. Son almacenados en bodegas. Tiempo de almacenamiento es por un año 3.3	Los comerciantes locales almacenan los alimentos para la venta en refrigeradores y en estantes.	3.1 De las que almacenan dicen que almacenan en toneles y que los mantienen tapados. Y los almacenan aproximadamente por seis meses.	Referente a las formas de almacenamiento de alimentos en la comunidad en general se almacenan en toneles silos metálicos. Para preservarlos utilizan para los frijoles pastillas.  El tiempo de almacenamiento es de un año.  Particularmente las mujeres almacenan el maíz y los frijoles en toneles bien

Variable	Objetivos	Indicadores	Informantes claves	Comerciantes distribuidores	Agricultores H/M no comerciantes	Comerciantes locales	Mujeres jefas de hogar	Análisis
								<p>tapados. Y lo almacenan por seis meses.</p> <p>En la aldea las pérdidas post cosechas se dan por sequías inundaciones, y plagas.</p>
<b>4. Ayuda Alimentaria externa</b>	Conocer el mecanismo de obtención de alimentos a través de ayuda alimentaria externa	1.1 Ayuda alimentaria externa	1.1				1.1	Referente a la ayuda alimentaria externa, de las 23 entrevistadas solo una contestó que tiene ayuda alimentaria externa referida a la merienda escolar. El resto opinó que no tiene ningún tipo de ayuda.
<b>5. Pérdida Post Cosecha</b>	Conocer algunos factores que ocasionan pérdidas post cosecha.	Pérdida Post cosecha	5.1 Ambos opinan que las pérdidas post cosecha en la comunidad se dan por sequía					



Variable	Objetivos	Indicadores	Informantes claves	Comerciantes distribuidores	Agricultores H/M no comerciantes	Comerciantes locales	Mujeres jefas de hogar	Análisis
			s, plagas e inundaciones.					

## ANEXO 4: MATRIZ DE ANÁLISIS: FACTORES DE RIESGO DE ACCESO A LOS ALIMENTOS

Variables	Objetivos	Indicadores	Informantes Claves	Comerciantes antes distribuidores	Agricultores H/M no comerciantes	Comerciantes locales	Mujeres jefas de hogar	Análisis
<b>1. Adquisición de alimentos</b>	Conocer los mecanismos de adquisición de alimentos a nivel local	1.1 Producción 1.2 Compra 1.3 Intercambio 1.4 Donación 1.5 Recolección	1.2 A nivel local, hay cuatro pulperías que venden artículos de primera necesidad como arroz, azúcar, café, pollo y leche.	1.2 Uno informo que llega a la comunidad una vez por semana y distribuye café, azúcar, arroz, Manteca, pastas y cubitos. Y el otro llega dos veces por semana y distribuye verduras y frutas.	La mayor coincidencia fue: Existen tres pulperías que venden pan, manteca, azúcar, arroz sal, café, mantequilla, queso y pollo, espaguetis y estos productos son de buena calidad y costo barato	Referente a la pregunta de cada cuanto trae productos para la venta, tres contestaron que una vez a la semana y uno que cada 15 días.  1.2 Los productos que más venden son:	Ninguna de las 23 entrevistadas declaró que reciben intercambios de alimentos, ni donaciones de alimentos o recolectaban plantas silvestres para preparar alimentos.  1.2	Referente a las formas de adquisición de alimentos de las mujeres jefas de hogar se encontró que se abastecen de alimentos en pulperías de la comunidad. Tres de ellas quincenalmente, 12 diario, una al mes, una contesto que no compra y 5 semanal y dos cada tres días. Y los productos que con más frecuencia compran son: Arroz, azúcar, café, manteca, huevos, pollo, embutidos, mantequilla y queso; convirtiéndose estos, en su dieta básica. Coincidiendo

Variables	Objetivos	Indicadores	Informantes Claves	Comerciantes distribuidores	Agricultores H/M no comerciantes	Comerciantes locales	Mujeres jefas de hogar	Análisis
								<p>o estos con la información proporcionada por los comerciantes locales e informantes claves quienes, dijeron que los productos de mayor venta son: azúcar, huevos, café, pan, Manteca, embutidos, pollo.</p> <p>Ninguna de las 23 entrevistadas declaró que reciben intercambios de alimentos, ni donaciones de alimentos o recolectaban plantas silvestres para preparar alimentos.</p>
<b>2.Trabajo familiar y otras formas de Ingresos</b>	Conocer cuáles son la principal fuente de ingreso económico a nivel	2.1 Trabajo familiar 2.2 Trabajo de la mujer 2.3 Trabajo fuera de la	2.1 Ambos informantes claves contestaron que no hay empresas familiares		2.1 De los 11 agricultores entrevistados solo 3 informaron que sus hijos les ayudaban en la agricultura		2.1 De las 23 mujeres jefas de hogar entrevistadas 13 contestaron que solo un de los	Referente al trabajo familiar y las Fuentes de ingreso económico a nivel de las familias se encontró lo siguiente no hay

Variables	Objetivos	Indicadores	Informantes Claves	Comerciantes distribuidores	Agricultores H/M no comerciantes	Comerciantes locales	Mujeres jefas de hogar	Análisis
	familiar y estrategias de trabajo	comunidad 2.4 Otras formas de ingreso	s a nivel de la comunidad. 2.2 Referente a las Fuentes de trabajo a nivel de la comunidad para contestaron que los hombres se dedican a la agricultura, las mujeres a la casa y los niños no trabajan. A nivel regional uno de los informantes claves informan que el café es una fuente de trabajo a nivel regional. 2.4 Sobre otras Fuentes de ingreso informan que las remesas es lo		y que no les pagan.		miembros de su familia trabaja, una dijo que dos, otra dijo que tres y ocho informaron que ninguno de sus miembros de su familia trabajaba .	empresas familiares a nivel de la comunidad. Los hombres se dedican a la agricultura, las mujeres a la casa y los niños no trabajan. Sobre otras Fuentes de ingreso informan que las remesas es lo que mas hay. De las 23 mujeres jefas de hogar entrevistadas 13 contestaron que solo un de los miembros de su familia trabaja, una dijo que dos, otra dijo que tres y ocho informaron que ninguno de sus miembros de su familia trabajaba

Variables	Objetivos	Indicadores	Informantes Claves	Comerciantes distribuidores	Agricultores H/M no comerciantes	Comerciantes locales	Mujeres jefas de hogar	Análisis
			que mas hay.					
<b>3.Recursos Materiales (Capital y Bienes)</b>	Conocer con que recursos materiales cuenta el grupo familiar	3.1 Salario 3.2 Capital 3.3 (Trabajo) 3.2 Bienes	3.1 Un asalariado Agrícola dentro de la comunidad gana entre L. 100.0 se encontró que: 0 a L. 150.00 al día dependiendo de la actividad. Fuera de la comunidad ganan L.200.00  El ingreso económico lo gastan generalmente el hombre jugando naipe y bebiendo y la mujer en gastos de la casa.	3.1 Los comerciantes distribuidores le ganan uno el 10% y el otro el 10%	La ganancia principal de la venta de sus granos básicos son para volver a producir. Si tiene ganancias las utilizan alimentos y medicinas.  (Capital)Referente a la utilización de prestamos para la agricultura cinco agricultores contestaron que si han pedido, seis contestaron que y todos informaron que no han pedido préstamo a un prestamista local.	3.1 Los comerciantes locales dijeron que gana un 10% y dos dijeron que el 20%.	Cuatro de ellas informa que el lugar de trabajo de los miembros de su familia es en Los estados Unidos. Ellas informan que los lugares de sus trabajos son: Tres PHOHECO.  El destino principal que se da del ingreso de la familia 18 dijeron que para comida, una para estudios una para ropa, una para medicina y dos no contestaron.	Referente a los recursos materiales específicamente al salario Los informantes claves opinan que Un asalariado Agrícola dentro de la comunidad gana entre L. 100.00 a L. 150.00 al día dependiendo de la actividad.  Fuera de la comunidad ganan L.200.00  El ingreso económico lo gastan generalmente el hombre jugando naipe y bebiendo y la mujer en gastos de la casa.  En la

Variables	Objetivos	Indicadores	Informantes Claves	Comerciantes distribuidores	Agricultores H/M no comerciantes	Comerciantes locales	Mujeres jefas de hogar	Análisis
			<p>En la comunidad no hay cooperativas pero sí la Caja Rural y prestamistas locales.</p> <p>Referente al patrón de herencia, se hereda a hijos varones y mujeres por igual.</p>				<p>Ninguna participa en microempresas y solo una participa en la Caja Rural.</p> <p>Sobre la tenencia de la tierra y animales 5 informaron que tiene tierra propia las restantes 18 dijeron no tener. Solamente 5 tiene gallinas para autoconsumo, y una tiene vacas.</p>	<p>comunidad no hay cooperativas pero sí la Caja Rural y prestamistas locales. Referente al patrón de herencia, se hereda a hijos varones y mujeres por igual.</p> <p>Las mujeres jefas de hogar informan lo siguiente Cuatro de ellas que el lugar de trabajo de los miembros de su familia es en Los Estados Unidos.</p> <p>Tres que trabajan en PHOHECO.</p> <p>El destino principal que se da del ingreso de la familia 18 dijeron que para comida, una para estudios y una para ropa, una para</p>

Variables	Objetivos	Indicadores	Informantes Claves	Comerciantes distribuidores	Agricultores H/M no comerciantes	Comerciantes locales	Mujeres jefas de hogar	Análisis
								<p>medicina y dos no contestaron .</p> <p>Ninguna participa en microempresas y solo una participa en la Caja Rural.</p> <p>Sobre la tenencia de la tierra y animales 5 informaron que tiene tierra propia las restantes 18 dijeron no tener. Solamente 5 tiene gallinas para autoconsumo, y una tiene vacas.</p> <p>Y los agricultores La ganancia principal de la venta de sus granos básicos son para volver a producir. Si tiene ganancias las utilizan alimentos y medicinas.</p> <p>(Capital)Referente a la utilización de</p>

<b>Variables</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Informantes Claves</b>	<b>Comerciantes distribuidores</b>	<b>Agricultores H/M no comerciantes</b>	<b>Comerciantes locales</b>	<b>Mujeres jefas de hogar</b>	<b>Análisis</b>
								prestamos para la agricultura cinco agricultores contestaron que si han pedido, seis contestaron que y todos informaron que no han pedido préstamo a un prestamista local.



**ANEXO 5. FOTOGRAFÍAS DEL DIAGNÓSTICO**



Entrevista a agricultor de la comunidad.



Entrevista a mujeres jefas de familia.

